



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725

smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotoneagency.com

SMPhotoNews - La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero



www.greennetworkenergy.co.uk

“FACCIAMO IL POSSIBILE PER ASSISTERE LA NOSTRA COMUNITÀ”

Intervista del Console Generale Villani a "La Notizia"



C.G. Marco Villani

Che cosa sta facendo il Consolato per l'assistenza alla comunità italiana in Uk messa a dura prova dalla pandemia?

Avendo purtroppo negli occhi quello che già stava succedendo nel nostro Paese, il Consolato Generale di Londra si è subito attivato per assistere

la nostra comunità e fin dal 10 marzo ha istituito una "Task Force Covid-19" che sta lavorando ininterrottamente 7 giorni 7, rispondendo ad email e telefonate. Ad oggi abbiamo risposto a circa 6000 email e 100 telefonate al giorno.

Insieme all'Ambasciata, al Consolato Generale di Edimburgo e ad Alitalia abbiamo aiutato circa 30 mila connazionali a rientrare in Italia.

La Task Force del Consolato Generale ha inoltre fornito a moltissimi connazionali un supporto psicologico, medico (grazie alla collaborazione con Dottore London e IMSoGB), economico, oltretutto informazioni generiche sulla situazione nel Regno Unito e le misure adottate dal Governo britannico per aiutare i cittadini. Inoltre il Consolato

Generale rimane tuttora aperto per permettere a chiunque abbia una reale emergenza consolare di ricevere il servizio richiesto.

Come vi coordinate con le altre istituzioni italiane in Uk per rendere più efficace al massimo l'assistenza?

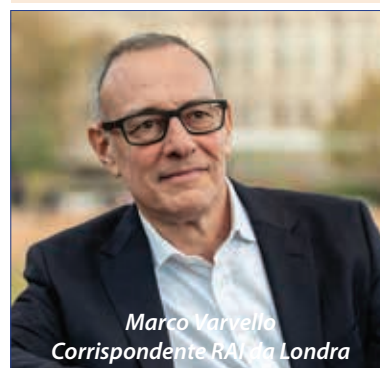
Ormai siamo tutti dipendenti dalla tecnologia e, attraverso video conferenze, siamo in costante contatto con tutti gli attori del Sistema Italia per offrire un'assistenza più ampia ed efficace possibile ai nostri concittadini. La logica è quella di mettere a sistema tutte le realtà del Sistema Paese. Il nostro network nel Regno Unito si è già rivelato molto efficace nel diffondere informazioni in maniera capillare nelle nostre collettività in occasione dell'EU Settlement Scheme, che ha portato oltre 340 mila connazionali a eseguire la procedura. Nell'attuale emergenza siamo sicuri di riuscire a mobilitare le medesime strutture per tenere coesa e informata la nostra collettività.

La pandemia si aggiunge ai già tanti problemi provocati dalla Brexit. Gli italiani in Uk come stanno vivendo questa complessa situazione di difficoltà senza precedenti? Ricevete molte chiamate? Quali sono le preoccupazioni maggiori? Sono più sanitarie che economiche?

Come detto riceviamo circa 100 telefonate al giorno. Inizialmente la problematica principale era la possibilità di rientrare in Italia dato che solo Alitalia ha continuato a garantire un collegamento diretto. Da quando sono aumentati i voli giornalieri (fino a 6), più persone sono riuscite a partire e le preoccupazioni principali sono diventate quelle mediche, ad esempio le modalità di cura del NHS, e in secondo luogo economiche (assistenza da parte del Consolato Generale o del governo britannico a seguito di licenziamento). Va detto che la collettività italiana nel Regno Unito è estremamente ben integrata nel contesto britannico, pertanto la stragrande maggioranza dei nostri cittadini non ha bisogni particolari. Certamente il contraccolpo economico dell'emergenza sta interessando tutti, ma è anche vero che il Governo britannico ha mobilitato risorse imponenti per sostenere reddito e imprese.

MA PERCHÉ IN UK SI È PERSO COSÌ TANTO TEMPO?

SI POTEVA FAR TESORO DELLA "LEZIONE ITALIANA"

Marco Varvello
Corrispondente RAI da Londra

Siamo stati purtroppo facili profeti, noi Italiani d'Inghilterra, segnati dalle notizie che arrivavano dal nostro Paese e dai racconti di parenti ed amici, quando guardavamo inorriditi alla sottovalutazione del virus da parte del governo inglese, Premier in testa. Lunghissime settimane di fine febbraio e prima metà di marzo. Solo il 20 marzo, un venerdì sera, in tutta fretta, Boris Johnson annunciava la chiusura immediata di locali pubblici, pub, ristoranti, cinema, teatri e sale da musica. Il lunedì successivo, finalmente, i divieti in stile italiano. Lockdown con almeno un mese di ritardo. Siamo stati facili profeti che le cose qui potessero andare anche peggio che in Italia. E così è puntualmente avvenuto, perché nessun Paese e nessun popolo ha gli anticorpi diversi dagli altri. Questa tragedia non consente scorciatoie e non ammette soluzioni facili.

Così mentre il Regno Unito ha conquistato il triste primato del maggior numero di vittime in Europa e secondo al mondo dopo gli Stati Uniti, si guarda sconsolati non solo alle settimane passate e in gran parte perse, ma anche ad un futuro che rimane incerto, molto più confuso e indeterminato rispetto al resto d'Europa. E' chiaro che la raccomandazione "Stay alert" è troppo generica senza precise linee guida come quelle imposte in Italia, sul distanziamento, le mascherine, la sanificazione degli ambienti di lavoro e così via. Rimane la sgradevole impressione che la strategia della "Herd immunity" sia ancora nel retrosceno del governo e dei suoi consiglieri, nonostante la brutta esperienza personale del Premier. D'altronde era stato addirittura Donald Trump a confermare che quella era la linea iniziale delle autorità britanniche: "Il governo inglese si è messo in un bel pasticcio - aveva detto il Presidente americano nella conferenza stampa del 31 marzo alla Casa Bianca - hanno cambiato idea solo dopo aver visto che le cose non andavano per nulla bene". Parole che sono state la pietra tombale sulle scelte del governo amico di Boris Johnson. Per non citare poi l'affannosa ricerca di ventilatori polmonari, dopo avere rifiutato di aderire al programma europeo di condivisione. O la tragicomica vicenda dei PPE dalla Turchia, camici ospedalieri, mascherine e guanti attesi disperatamente per giorni e poi dichiarati di qualità inutilizzabili. O i mancati controlli agli aeroporti sui passeggeri in arrivo, salvo poi imporre l'obbligo tardivo di quarantena nei prossimi mesi.

Se l'NHS e gli ospedali hanno retto in queste settimane è dovuto al fatto che, contrariamente all'Italia, i focolai non sono scoppiati in una area limitata ma si sono distribuiti in tutta l'Inghilterra. E poi perché le procedure sono state drastiche, quasi brutali, per evitare il più possibile i ricoveri. Lo sanno bene tante famiglie, anche di nostri connazionali, respinti all'accettazione e poi deceduti a casa. Anche giovani, come il 19enne Luca Di Nicola e il 43enne Lucio Truono.

Segue a pag. 25



HO IMPARATO A DIR MESSA SU FACEBOOK"

UN "POVERO MISSIONARIO" RIFLETTE SUL CORONAVIRUS
A pag. 8

"BREXIT? AH SÌ, LA BREXIT..."

Per ora nel dimenticatoio ma sempre in agguato

A pag. 4

"UN'AZIENDA LAZIALE IN CORSA PER IL VACCINO"

ASSIEME ALL'UNIVERSITÀ DI OXFORD

A pag. 6



Carlo Di Stefano

DI STEFANO: STORIA DI UN "SELF MADE MAN"

ARRIVÒ IN UK CON 12 STERLINE, ADESSO HA 33 RISTORANTI

A pag. 11

Segue a pag. 2

COME UTILIZZARE AL MEGLIO I SOLDATI IN GUERRA AL VIRUS?

MINISTRO DELLA DIFESA GUERINI NE PARLA CON COLLEGA BRITANNICO



Come possono le forze armate essere utilizzate al meglio nella guerra contro il coronavirus? E quale sarà l'impatto dell'attuale crisi sul futuro assetto geopolitico internazionale?

Di questi problemi il ministro italiano della Difesa Lorenzo Guerini e quello britannico Ben Wallace hanno parlato il 27 aprile scorso al telefono, avendo presente "l'importanza delle relazioni tra i due Paesi legati storicamente e la volontà reciproca di renderle ulteriormente solide anche dopo la Brexit".

Durante il colloquio "i due ministri hanno concordato su come le Forze armate dei Paesi dell'area euroatlantica in questa emergenza abbiano, ancora una volta, dimostrato la loro capacità di

rispondere con prontezza ed efficacia ai vari bisogni, agendo con professionalità e con spirito di sacrificio".

I due ministri si sono trovati d'accordo sul fatto che le capacità delle forze armate dei Paesi Nato devono fare il massimo per "supportare gli alleati in questo difficile periodo storico" e "in tale ottica l'industria della Difesa dovrà essere pronta a raccogliere le sfide dell'era post Covid, sostenendo con concretezza ed efficacia sia i programmi di sviluppo già pianificati sia quelli che saranno definiti a valle delle esperienze maturate in questi mesi e confermare il ruolo di volano dell'economia, soprattutto nei settori di alta specializzazione tecnologica".

A detta di Guerini il confronto con il ministro del Regno Unito "rimarca nuovamente il profondo vincolo di amicizia e l'eccellente stato delle nostre relazioni bilaterali e soprattutto ci potrà dare l'opportunità di definire il focus ed i termini delle possibili sinergie tra i nostri due Paesi nel più ampio alveo della relazioni internazionali che in quello industriale".

I due ministri, tenuto conto dell'attuale frangente storico, hanno ritenuto auspicabile avviare "un confronto tra le articolazioni tecnico-operative su quello che sarà l'impatto dell'attuale crisi sul futuro assetto geopolitico internazionale".

La Redazione

Continua da pag.1

"FACCIAMO IL ...

Che ne è degli studenti e degli altri ragazzi italiani che erano a Londra per fare qualche lavoretto e imparare un po' di inglese? Sono in gran parte rientrati in patria? Vi state occupando di quelli che sono rimasti e come?

Un buon numero sono rientrati. Chi è rimasto e si è messo in contatto con la nostra Task Force ha ricevuto, sulla base delle loro esigenze, consigli su come affrontare questo particolare periodo. Come detto, abbiamo anche arricchito il nostro sito di informazioni utili sugli strumenti economici messi a disposizione delle Autorità britanniche in questa situazione.

Gli anziani sono quelli più colpiti dal coronavirus. Che cosa ne è degli italiani della terza età che vivono in Uk?

È un tema che stiamo approfondendo in questa fase. Ho personalmente parlato con i responsabili di Villa Scalabrini dove vi sono 46 italiani su 53 residenti, di cui 4 centenari, ed ho potuto appurare che, al momento, stanno tutti bene grazie anche alla gestione del personale e all'organizzazione del lavoro nel rispetto delle disposizioni sanitarie e di lockdown. Attraverso telefonate ricevute e avendo parlato anche con il Presidente del Comites, posso affermare che l'attenzione verso i nostri connazionali più anziani è alta. Abbiamo

richiesto al Comites e alla nostra rete consolare onoraria di segnalarci i casi più critici in modo da verificare l'eventuale assistenza erogabile da parte nostra. Tuttavia, non è semplice per nessuno, specie in una situazione in cui gli spostamenti sono impraticabili.

Gli italiani che hanno perso lavoro vi stanno chiedendo aiuto per avere i sussidi promessi dal governo britannico?

Sì, abbiamo diverse richieste e ritengo che passata la fase più grave della pandemia, il tema diventerà sempre più rilevante. La Task Force sta già fornendo consigli su come individuare lo strumento più corretto da richiedere. E abbiamo inserito nel nostro sito una pagina dedicata alle misure promosse dal Governo britannico.

L'epidemia ha frenato la richiesta del settled o pre-settled status e cioè del permesso di soggiorno necessario per rimanere in Uk con pienezza di diritti dopo la Brexit?

Secondo i dati in nostro possesso, al 31 marzo erano 340 mila i cittadini italiani che avevano effettuato la procedura. Il rallentamento è stato sensibile, su questo non ci sono dubbi, ma è prevedibile che i numeri siano inferiori, sia perché molti possibili richiedenti saranno tornati nei loro Paesi d'origine, sia perché l'Home office ha comunicato che, a causa dell'epidemia, è stato sospeso il servizio di telefonate e posta. Ne deduco che meno pratiche potranno essere lavorate.

La Redazione



Coronavirus: sito ad hoc per italiani all'estero

Gli italiani all'estero hanno a disposizione un sito sul coronavirus che cerca di rispondere alle loro specifiche esigenze. È nato su iniziativa di tre parlamentari di "Italia Viva": la senatrice Laura Garavini e i deputati Massimo Ungaro e Nicola Carè.

"Gli italiani nel mondo - hanno spiegato i tre parlamentari in una nota - rischiano di essere doppiamente penalizzati dal contagio. Sia a causa del blocco dei voli. Che in alcuni casi ha trattenuto i connazionali lontani da casa, con difficoltà negli spostamenti. Sia perché, trovandosi all'estero, scontano il ritardo che tanti Paesi stanno ancora registrando in termini di prevenzione e contrasto all'epidemia".

"Molti dei nostri connazionali nel mondo - sottolineano i promotori dell'iniziativa - chiedono aggiornamenti puntuali. Per questo abbiamo creato un sito a loro dedicato, con una raccolta di informazioni su come tutelarsi al meglio dal contagio e su dove ricevere supporto in caso di sospetto contagio e i comportamenti da adottare per prevenirlo".

Il sito è <https://insiemecontroCOVID19.wixsite.com/lauragaravini> ed è attivo da metà marzo. A partire dal 24 marzo il sito è stato arricchito con brevi filmati di medici e scienziati italiani affermati nel mondo, che illustrano in maniera concreta come comportarsi al meglio, onde evitare il contagio.

Conoscere il virus e i comportamenti da evitare è il primo passo per contrastarlo. È necessario attenersi alle indicazioni degli esperti ma, in tempi nei quali è doveroso rimanere in casa, non è sempre possibile consultare il proprio medico. Per questo si è deciso di mettere online i brevi filmati.

Pensionati esteri: rinviato accertamento su esistenza in vita

L'Inps ha rinviato la campagna di attestazione dell'esistenza in vita per i pensionati che percepiscono una pensione italiana all'estero. Lo ha fatto in risposta alla devastante epidemia di coronavirus.

"È positivo - ha sottolineato Laura Garavini, senatrice di "Italia Viva" - che l'ente previdenziale abbia accolto la richiesta dei patronati e abbia rinviato la seconda fase del processo di verifica a cominciare dal mese di agosto 2020, in modo che le attestazioni arrivino entro il dicembre del 2020".

"Una scelta opportuna, per dimostrare ai connazionali - ha sottolineato la parlamentare eletta nella lista del PD per la circoscrizione Europa - che la pubblica amministrazione è dalla loro parte. Attenta alla salute dei cittadini e impegnata a cercare di agevolare loro la quotidianità, in un momento difficile per tutti".

SALVO
dal 1968

The Italian Food Specialists

For the restaurant and catering industry since 1968

NEW

Advanced online ordering platform

Visit:
www.salvo1968.co.uk

A Milano nel 1630 quando scoppiò la peste si cominciò a dare la caccia agli untori nella convinzione – così ci racconta Alessandro Manzoni ne “I Promessi Sposi” – che per oscuri tornaconti o agli ordini di Satana ci fosse chi andava in giro a ungere le porte con sostanze venefiche.

Nel 2020 in Gran Bretagna quando è scoppiata la pandemia da Covid 19 qualche matto, da Liverpool a Birmingham, ha incominciato a mettere fuori usa le antenne della rete 5G nella convinzione che gli impianti per la nuova telefonia mobile indeboliscono le difese immunitarie umane o (a vostra scelta) accelerano la propagazione del coronavirus.

A detta dei più autorevoli esperti la demonizzazione del 5G (che emette onde elettromagnetiche di bassa intensità) è una colossale fake news che ha trovato terreno fertile su Internet e ha avuto una cassa di risonanza anche in uno dei tabloid inglesi più trash, il “Daily Star”. In effetti è soltanto una delle tantissime bufale che sono spuntate come funghi in rapporto al coronavirus.

Benché in Italia non ci sia stato al momento alcun vandalico assalto alle antenne 5G questa bufala è stata prontamente denunciata con forza dall'Agcom, l'autorità della Penisola sul mondo delle comunicazioni.

L'Agcom ha addirittura deciso di pubblicare bollettini aggiornati sulle più diffuse fake news in circolazione sui social quando si parla di pandemia da coronavirus.

La premessa è che arriva fino al 7% la percentuale di notizie fake prodotte ogni giorno rispetto al complesso delle

BUFALE, UNTORI E 5G

Le fake news contagiano non meno del virus

news sul coronavirus.

Ad inizio aprile la Agcom ha stilato una prima “hit parade” delle dieci bufale diventate più popolari in Italia sui social, con condivisioni sull'ordine delle centinaia di migliaia. Ecco:

- **LA “PROFEZIA” DI BILL GATES**, che nel 2015 aveva avvertito del rischio di una pandemia in termini generali, sarebbe la prova che il fondatore di Microsoft è coinvolto nella subdola propagazione del coronavirus per conto delle multinazionali farmaceutiche o per un drastico e brutale controllo eugenetico (“Siamo troppi sulla terra, ci devo decimare”).

- **L'IBUPROFENE PEGGIORA LA MALATTIA DA COVID-19**. Non vi sono prove scientifiche della correlazione tra ibuprofene e peggioramento della malattia ma lo stesso la notizia è corsa in un battibaleno ed è finita nella testa di milioni di persone.

- **PENSIONI RIDOTTE DEL 50%**. Falsa la circolare INPS che prevede la riduzione del 50% delle pensioni ad aprile a causa dell'emergenza ma anche qui è scattato l'allarme come se già non bastasse quello per la pandemia.

- **LA VITAMINA C FAVORISCE LA GUARIGIONE DA COVID-19**. Non esiste alcun resoconto medico sul fatto che la vitamina C favorisca la guarigione dalla malattia ma in farmacia le scorte di vitamina C si sono prontamente

ridotte a zero.

- **TEORIE DI COMLOTTO**. Per tutti i gusti. Una delle prime – riecheggiata anche da alcuni talk shows televisivi – sosteneva che il coronavirus è stato messo in giro a Wuhan dagli americani per mettere in ginocchio la Cina. I complottisti, che in generale si considerano più intelligenti, possono declinare la materia in infinite varianti. Incominciando dalla tesi del complotto della Cina per soggiogare il mondo.

- **LA FOTO-CHOC DELLE TANTISSIME BARE IN FILA A BERGAMO**. Circolata a riprova che “ci nascondo qualcosa”. Ma non è stata scattata a Bergamo a marzo 2020, bensì a Lampedusa nel 2013.

- **LA DELIBERA SULLO STATO D'EMERGENZA TENUTA NASCOSTA**. In realtà la delibera del 31/01/2020 sullo stato d'emergenza in Italia era nota e tutti i media ne hanno parlato.

- **BERE PIÙ ACQUA PER “SPAZZARE VIA” IL VIRUS**. Bere acqua ogni 15 minuti non impedisce di essere infettati dal virus.

- **IL SERVIZIO DI TGR LEONARDO DEL 2015 SUL VIRUS CREATO IN LABORATORIO**. Fuorviante perché il servizio non riguardava il Covid-19. È stato diffuso per far pensare che il virus fosse stato creato in laboratorio.

- **STIPENDI RIDOTTI PER LE ALTE CARICHE DELLO STATO**. Non esiste alcun decreto che riduce gli stipendi delle

alte cariche dello Stato a causa dell'emergenza.

Come si vede dal primo elenco stilato da Agcom si tratta di bufale di varia natura. L'ultima, sulla riduzione degli stipendi per le più alte cariche dello stato, è probabilmente un pio desiderio più che una bufala mentre la teoria del virus uscito da un laboratorio di Wuhan a causa di una maldestra manipolazione di un pipistrello è stata presa sempre più sul serio nel corso delle ultime settimane.

L'Agcom non le cita (se lo facesse sarebbe lo spunto per un ovvio, gros-

so incidente diplomatico tra Roma e Washington) ma in quanto a notizie sballate sul coronavirus nessuno ha battuto in questi mesi il presidente americano Donald Trump.

Il capo della Casa Bianca ha lasciato di stucco i suoi virologi e quelli del mondo intero promuovendo a piè sospinto come panacea anti-coronavirus un farmaco antimalarico, l'idrocloroquina, che si è poi rivelata deludente nei primi test clinici. Non sazio, è arrivato a ipotizzare terapie con raggi ultravioletti e addirittura iniezioni a base disinfettanti e candeggina.

Per sua fortuna Trump sta in America e non nella Russia di Putin dove la diffusione di notizie false e tendenziose sul virus (leggi: sgradite al Cremlino) è punita con una pena fino a cinque anni di carcere.

La Redazione



che 'gli italiani usano delle scuse per chiudere tutto e smettere di lavorare per un po', per avere una lunga siesta'. Io non lo commento nemmeno. E stavolta, sono sincero, non ci servono nemmeno le scuse, ancor meno le sue. È un piccolo uomo, lasciamolo alle sue farneticazioni e guardiamo avanti. Con dignità, come abbiamo sempre fatto’.

Qualche giorno dopo, quando ormai la frittata era fatta e molti in Italia gli avevano dato dell'idiota, il serafico medico inglese ha fatto il mea culpa giustificandosi però con il fatto che lui voleva solo “sdrammatizzare”. “Ho sbagliato, lo ammetto. Ho cercato di sdrammatizzare il panico. Tuttavia, col senno di poi, riconosco – così si è battuto sul petto – che la mia osservazione era insensibile e devo scusarmi per qualsiasi turbamento io abbia causato. Capisco perché sia stato offensivo e spero possiate perdonarmi”.

In quanto a gaffe non è stata da meno Nadine Dorries, sottosegretario

alla Sanità nel governo di Sua Maestà, che negli stessi giorni di marzo prendendo maldestramente spunto da un discutibile reportage televisivo ha drammatizzato ancor più la situazione con un tweet dove si leggevano queste parole-choc: “L'Italia ha smesso di intubare i pazienti infetti da coronavirus con più di 60 anni, tutti i pazienti sotto respiratore hanno meno di 60 anni e finora nessuno di loro è tornato a respirare normalmente. Dobbiamo tutti seguire gli inviti degli esperti a limitare al massimo i contatti sociali se vogliamo sconfiggere il coronavirus”.

“Queste sono fake news. La preghiamo di smentire immediatamente. Il sistema nazionale sanitario in Italia sta facendo l'impossibile per salvare tutti”, ha prontamente replicato l'Ambasciata italiana a Londra. E tanto è bastato perché la sottosegretario, all'epoca in auto-isolamento in quanto positiva al coronavirus, cancellasse il famigerato tweet.

"QUANDO SI PERDE UNA BUONA OCCASIONE PER STARE ZITTI"

Il 13 marzo scorso, quando l'Italia correva ai ripari davanti alle prime stragi da coronavirus, a Londra un medico di nome Christian Jessen e una sottosegretario del governo Johnson hanno perso un'ottima occasione per stare zitti.

Non importa che nella Penisola ci fossero già mille morti. Per il dott. Jessen, 43 anni, aitante presentatore televisivo di programmi trash come “Malattie imbarazzanti”, le chiusure ordinate in Italia per il contenimento dell'epidemia erano sospette: “Gli

italiani sappiamo come sono, per loro ogni scusa è buona per chiudere tutto, interrompere il lavoro e fare una lunga siesta”, ha detto il medico nel corso di un'intervista radiofonica e non sorprende che in Italia ci siano state quasi immediatamente reazioni sdegnose e accuse di cialtroneria.

A riprova di quale grande discepolo di Esculapio sia, il dott. Jessen - laureato in medicina al UCL (University College London), una specializzazione presa alla London School of Hygiene & Tropical Medicine - ha sostenuto

nel corso della stessa intervista radiofonica che non c'era da preoccuparsi troppo del coronavirus: “Penso che sia un'epidemia vissuta più sulla stampa che nella realtà. In fondo anche l'influenza uccide migliaia di persone ogni anno”.

Sulle insinuazioni del medico inglese (“un po' razziste” per sua stessa ammissione) è intervenuto con dure parole il ministro degli esteri italiano: “Qualcuno ha confuso il coronavirus per uno show...Questo straordinario statista – ha chiosato Luigi di Maio – ha detto

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

C. CARNEVALE LTD
CARNEVALE HOUSE, 107 BLUNDELL STREET, LONDON N7 9RN
Phone: 020 7607 8771 • info@carnevale.co.uk

Dairy Products

Premium Sausages

CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità

Fresh Pasta

Cured Meats

www.carnevale.co.uk

BRANCHES

BEDFORD:	01234 697700	HUDDERSFIELD:	01484 514117
GLASGOW:	0141 882 7223	BRISTOL:	01179 374 380

Covid-19: un ragazzo la prima vittima italiana a Londra

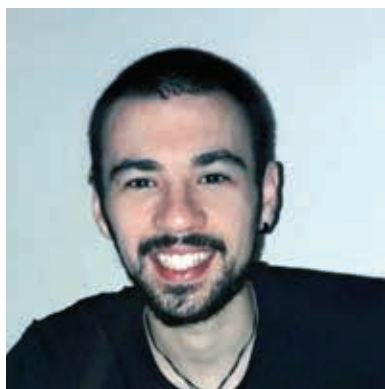
Lo curavano a casa con il paracetamolo

Si chiamava Luca di Nicola, aveva 19 anni, faceva l'aiuto-cuoco a Londra e sarà ricordato per un tristissimo record: quello di primo italiano morto di Covid-19 nella metropoli britannica. Una polmonite fulminante, provocata dal virus, lo ha stroncato il 24 marzo scorso.

Il decesso è avvenuto una settimana dopo che il ragazzo - originario di Nereto in provincia di Teramo e residente da quattro anni a Enfield Town nella periferia nord di Londra con la madre Clarissa e Vincenzo, il compagno di lei - ha incominciato a star male.

Il medico della mutua gli aveva detto di curarsi a casa con il paracetamolo e di non preoccuparsi: era giovane e forte e ce l'avrebbe fatta. Non era stata quindi prospettata la possibilità di un tampone, tanto meno di un ricovero.

La situazione è precipitata all'improvviso: "Luca - ha raccontato sua zia Giada al quotidiano "La Repubblica" - ha accusato dolori al petto. Poi la madre ha notato che aveva le labbra viola e poco dopo è collassato. Hanno chia-



mato l'ambulanza, lo hanno rianimato ma i polmoni erano collassati, pieni di acqua e sangue. L'hanno intubato e subito ricoverato in terapia intensiva al North Middlesex Hospital di Londra. Ma dopo mezz'ora, intorno alle 7 di sera, Luca è morto. Senza avergli fatto neanche una lastra prima".

Soltanto un tampone post-mortem ha confermato qualche giorno dopo che si trattava di coronavirus e quando la notizia è arrivata a Nereto il sindaco Daniele Laurenzi ci è andato giù

pesante: "Una cosa è certa: se Luca era in Italia si sarebbe salvato perché l'avremmo curato. E con questo si vede la differenza tra il nostro sistema sanitario e quello inglese".

"Questa - ha commentato il sindaco della cittadina abruzzese - è una tragedia nella tragedia. Un po' per la giovane età, un po' per le cause. Qui ci conosciamo tutti, e questa cosa ci ha stravolto. Ma arriva anche il tempo delle riflessioni. Ti accorgi insomma del valore della sanità italiana, pur con tutta la impreparazione e i problemi che abbiamo. Mi hanno riferito che Luca in Inghilterra sia stato curato a casa con il paracetamolo, a distanza. In tempo di coronavirus...".

"Noi in Italia - ha incalzato Laurenzi - avremmo curato un inglese come un italiano. Dico questo senza nessun risvolto politico, sia chiaro, ma solo per segnalare che il nostro sistema sanitario non lascia indietro nessuno, è erga omnes. Luca invece stava male da giorni e si sono limitati a delle telefonate".

Il sindaco ha sollecitato l'intervento del ministro degli esteri Luigi di Maio che ha espresso cordoglio per la morte del giovane e ha chiesto all'Ambasciata d'Italia a Londra di "accertare con chiarezza le cause che hanno portato al decesso di Luca" e anche di seguire la madre del ragazzo, che si è messa in auto-isolamento perché affetta dal coronavirus al pari del suo compagno ed è stata anch'essa curata con il paracetamolo.

A detta della famiglia Luca era sano come un pesce, a riprova che il coronavirus non uccide soltanto persone anziane con patologie pregresse.

Del caso si è interessato anche Massimo Ungaro, deputato di "Italia Viva": "Sono in contatto con il Console d'Italia a Londra per capire - ha dichiarato il parlamentare - gli estremi di questa triste vicenda e verificare se è stato fatto tutto il possibile per salvare la giovane vita del nostro connazionale".



Tentazioni UK Italian food importer

The range of products we treat is selected to offer you only the best Italian ingredients.

We work passionately to bring the most valued Mediterranean products to the English market.

Also specialized on specifics regional street foods need and provisions

Tel +44 02084276336

UNIT 7 BARRATT WAY TUDOR ROAD

HA3 5TJ LONDON UK

SHOP ONLINE

WWW.TENTAZIONI-UK.COM

Follow us



THE LITTLE ITALY SOHO LONDON

Little Italy

www.littleitalysoho.co.uk
info@littleitalysoho.co.uk

Bar Italia

www.baritaliasoho.co.uk
info@baritaliasoho.co.uk

BREXIT? AH SÌ, LA BREXIT...

Per ora nel dimenticatoio ma sempre in agguato

Vi ricordate quando ci si sbranava per la Brexit, con i "Remainers" in allarme per un grosso declino economico all'orizzonte e i "Brexiters" in trepida attesa di un futuro da sballo?

Potenza del coronavirus, sembra una tenzone di due ere geologiche fa anche se l'uscita ufficiale del Regno Unito dall'Unione Europea risale appena al 31 gennaio scorso quando la città cinese di Wuhan e tutta la regione attorno erano state appena messe sotto ferreo lockdown.

Benché finita provvisoriamente nel dimenticatoio, almeno sui mass-media e nella testa della gente, con la pandemia che le ruba tutta la scena, la Brexit è però viva e vegeta. Sottotraccia le trattative tra Londra e Bruxelles proseguono nel tentativo di trovare un accordo commerciale prima del 31 dicembre prossimo quando finirà l'attuale periodo transitorio e il divorzio dall'Ue sarà consumato a pieno.

Al momento, anche qui galeotta la pandemia, i negoziati marcano il passo e da più parti si ipotizza che sarebbe meglio prolungare almeno di un anno il periodo transitorio per un aggiungere sconquasso a sconquasso. Sembra infatti molto difficile, quasi impossibile che si riesca a suggellare un accordo entro la fine dell' "annus horribilis" 2020.

Al momento il governo con a capo il più spetinato primo ministro del pianeta (Boris Johnson, of course) respinge ogni ipotesi di prolungamento del periodo transitorio e si dice convinto che si può arrivare ad un accordo di divorzio nei tempi prefissati. Michel Barnier, inflessibile negoziatore Ue per la Brexit, è invece pessimista e ha pubblicamente lamentato l'atteggiamento rigido di Londra, in apparenza poco propenso a compromessi.

Particolare curioso: sembra che nel corso dell'ultimo incontro faccia-a-faccia a Bruxelles Barnier abbia trasmesso il coronavirus a parecchi membri della delegazione britannica, tanto che a Downing Street è circolata questa battuta: "E' la prima cosa che Barnier ci ha dato in più di tre anni di trattative..."

In effetti sulla Brexit si confrontano due scuole di pensiero contrapposte: c'è chi è convinto che nello sconquasso economico, finanziario e sociale provocato dalla pandemia la Brexit sia ben poca cosa e avrà un impatto limitato anche se in assenza di un accordo commerciale gli interscambi tra il Regno Unito e l'Unione europea dovessero avvenire sulla base delle tariffe WTO (le tariffe cioè dell'Organizzazione Mondiale del Commercio). La seconda scuola di pensiero sostiene invece che in questa congiuntura già difficilissima la Brexit potrebbe essere per il Regno Unito la classica goccia che fa traboccare il vaso.

Ovviamente della prima scuola di pensiero sono portabandiera i "Brexiters" e della seconda i "Remainers". A riprova che anche nell'era del coronavirus la sempiterna guerra tra guelfi e ghibellini è destinata a durare.

LaR

A complimentary glass of Prosecco with your meal for LA NOTIZIA followers

AWARD WINNING RESTAURANT

Tasting Sicily Enzo's Kitchen

38 Pantom St, London SW1Y 4EA
+44 (0)20 78395142
reservations@tastingsicily.restaurant
www.tastingsicily.restaurant

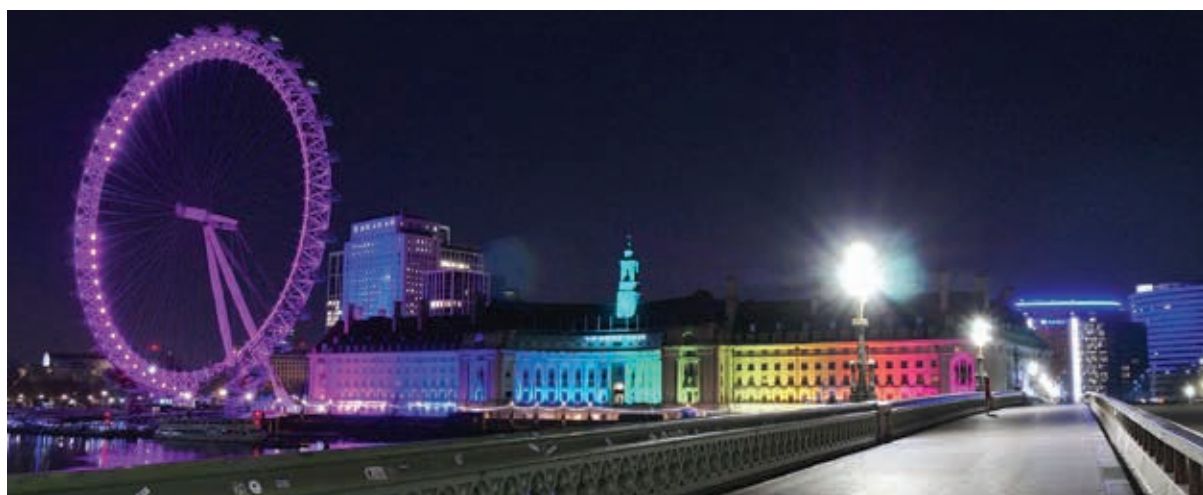
Private Celebrations • Family Reunions • Charity Events
Parties and Corporate Dining
Aperitivo • Mediterranean Diet
Dishes • Gluten Free

Open on Sunday **Aperto la Domenica**

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA

20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - T: 020 7723 0040 - F: 020 7723 5144
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk



LONDRA COME NON SI ERA MAI VISTA

FOTO IN VENDITA A FAVORE DELLA CROCE ROSSA ITALIANA

"Quando un uomo è stanco di Londra, è stanco della vita, perché a Londra si trova tutto ciò che la vita può offrire. Per oltre un decennio ho recitato la lode alla metropoli britannica che il poeta Samuel J. Johnson pronunciò nel settembre del 1777, durante una conversazione con il suo biografo, James Boswell. Realizzando questi scatti ho percepito per la prima volta l'unica cosa che Londra non mi ha mai potuto offrire: il completo silenzio, e un senso di intima esclusività. Una quiete, però, spettrale. Come le luci accese di una giostra abbandonata".

Il giornalista italiano basato a Londra Federico Gatti ha così spiegato che cosa l'ha spinto ad andare in giro per immortalare l'inedita Londra chiusa e svuotata per volontà del coronavirus.

E una volta scattate, Gatti ha deciso di mettere in vendita queste immagini di "una Londra mai vista" con l'obiettivo di versare il ricavato alla Croce Rossa Italiana, in prima fila nella guerra al virus.

Per chi fosse interessato ad acquistare una stampa, ecco dimensioni e prezzi:

PER L'ITALIA

1) 30cm x 40cm - Offerta di €40,00 - Totale devoluto alla Croce Rossa €15,00

2) 50cm x 70cm - Offerta di €50,00 - Totale devoluto alla Croce Rossa €20,00

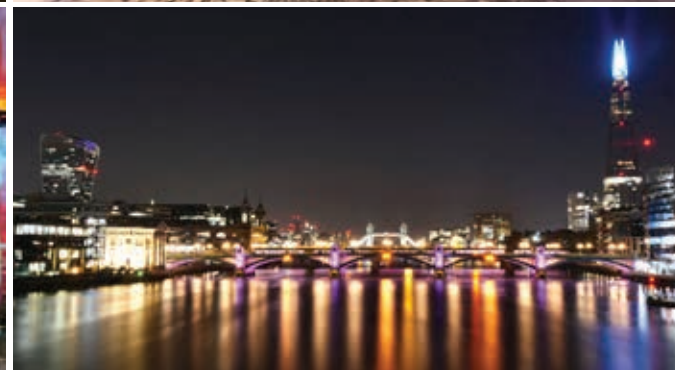
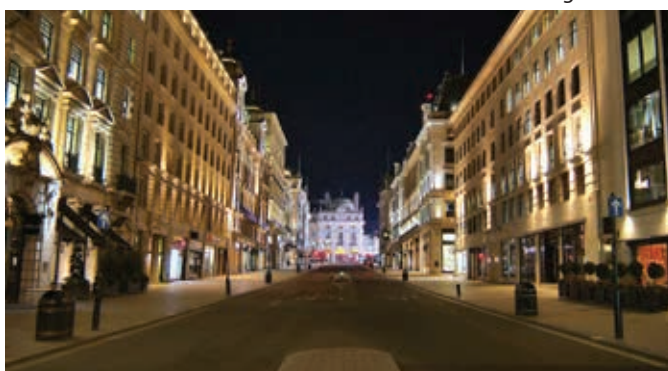
PER IL REGNO UNITO

1) 30cm x 40cm - Offerta di €30,00 - Totale devoluto alla Croce Rossa €15,00

2) 50cm x 70cm - Offerta di €40,00 - Totale devoluto alla Croce Rossa €20,00

Le offerte coprono i costi di stampa (€10,00 e €15,00) e di spedizione (€15,00 per l'Italia e €5,00 per il Regno Unito).

In caso vogliate acquistare più di una foto, i costi di spedizione verrebbero accorpate. In caso di spedizione in un paese diverso da Italia o Regno Unito o se interessati ad altre informazioni potete scrivere a Gatti andare al sito unoscattoperdonare@gmail.com.



Servicing the art of Gastronomy
info@cibosano.co.uk ~ 020 8207 5820 ~ cibosano.co.uk



Est. 1984
CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN



Charcuterie ~ Cheeses ~ Fresh Pasta ~ Antipasti ~ Seafood ~ Cakes ~ Oils ~ Vinegars

UN'AZIENDA LAZIALE IN CORSA PER IL VACCINO

ASSIEME ALL'UNIVERSITÀ DI OXFORD

La corsa alla ricerca del vaccino contro SARS-CoV-2 (corona virus) vede in gara molti centri di ricerca di tutto il mondo. Al momento sono circa 70 i vaccini candidati in sperimentazione contro il SARS-CoV-2, ma solo per quattro di questi è stata approvata dall'OMS la sperimentazione sull'uomo.

Al centro sperimentale del Kaiser Permanent e Washington Research Institute hanno già iniziato lo studio clinico su cavie umane. Nello stesso tempo è partita a Pechino la sperimentazione clinica anche di un vaccino cinese su 108 volontari. La Fondazione di Bill Gates ha dal canto suo finanziato il vaccino realizzato dalla INOVIO Pharmaceuticals, Inc.

La OMS ha recentemente approvato anche la sperimentazione sull'uomo di un quarto vaccino, sviluppato dal Jenner Institute dell'Università di Oxford, che ha coinvolto nell'impresa anche

l'azienda italiana Advent-Irbm di Pomezia in provincia di Roma.

Ci piace sperare che la collaborazione tra la società italiana Advent-Irbm e il Jenner Institute porterà fruttuosi risultati nella lotta contro questo insidioso virus, considerando che sia l'Italia che la Gran Bretagna stanno pagando altri costi in termini umani.

La Advent-Irbm è stata fondata nel 2009. Si occupa di ricerca nella biotecnologia molecolare, nella chimica organica, nella ricerca di nuovi farmaci per curare malattie tumorali neurodegenerative, infettive e parassitarie. È stato proprio nei laboratori dell'Advent-Irbm che anni fa un gruppo di ricercatori italiani ha realizzato un vaccino anti-ebola.

"Abbiamo concluso con successo la fase di test in laboratorio del vaccino a cui ora devono seguire adesso i test clinici sugli esseri umani", ha annuncia-

to di recente Pietro di Lorenzo, amministratore delegato della Advent-Irbm.

"Nella messa a punto del vaccino - ha indicato Di Lorenzo - siamo partiti da due expertise: la nostra esperienza riguarda l'utilizzo dell'adenovirus, che è un virus del raffreddore, utilizzato dopo essere stato depotenziato per trasportare il gene Spike sintetizzato del SarsCov2 nell'organismo umano. Come se fosse un "cavallo di Troia", quando l'adenovirus "trasportatore" entra nell'organismo, quest'ultimo reagisce e crea anticorpi".

La seconda fonte di "expertise" proviene invece dall'attività lavorativa dello Jenner Institute, che si è fatto carico della sperimentazione sulle cavie umane.

"Lo Jenner Institute ha già testato e utilizzato sull'uomo in Arabia Saudita un vaccino anti-Mers", sottolinea il Ceo dell'azienda laziale. E in caso di succes-

so e di richiesta di produzione su larga scala del vaccino sarà lo Jenner Institute ad occuparsene.

Lo Jenner Institute è parte del Nuffield Department of medicine presso la Oxford University. È stato fondato nel 2005 con l'obiettivo di sviluppare vaccini per malattie come la malaria, la tubercolosi e la HIV.

Presso questo istituto lavorano un centinaio di ricercatori tutti impegnati a sviluppare e risolvere problemi di ricerca che vertono intorno ai vaccini; il loro impegno parte dal disegno dei vaccini stessi fino ai test clinici sull'uomo e alla pianificazione manifatturiera.

Grande impatto hanno avuto recentemente le ricerche prodotte da questa istituto soprattutto per il controllo della malaria e della TB in Africa. Un lavoro di grande supporto per la società globale se si considera che un terzo della popolazione mondiale è infetta con TB e quasi 2 milioni di persone muoiono ogni anno di questa malattia.

A Oxford sono già state selezionate 550 volontari sani che si sottoporran- no alle dosi di vaccino anti coronavirus provenienti da Pomezia.

"Poiché siamo in una fase di emergenza si è deciso di passare diretta-

mente alla sperimentazione sull'uomo ma stiamo tranquilli perché, sulla base degli studi di laboratorio, è stata testata la non tossicità e l'efficacia del vaccino", mette in evidenza Di Lorenzo.

Se tutto procede per il meglio, il vaccino potrebbe essere distribuito e utilizzato sin dal prossimo settembre in "modalità compassionevole", vale a dire che si darà la priorità al personale sanitario, alle forze dell'ordine e tutti gli operatori che lavorano in prima linea per fronteggiare il virus. Il processo potrebbe essere ulteriormente accelerato in caso più governi fossero interessati a finanziare lo sviluppo della ricerca e la produzione del vaccino".

Lo sforzo della ricerca e della produzione massiccia delle dosi è fortemente supportata dal governo UK che ripone molta fiducia nel lavoro della Jenner Institute. "Crediamo che il nostro lavoro abbia una probabilità di successo dell'80% e il nostro obiettivo è la produzione di centinaia di milioni di dosi per la fine di quest'anno", ha dichiarato Sarah Gilbert, a capo del team di ricercatori dello Jenner Institute impegnato nella frenetica corsa al vaccino.

Maria Teresa Antoniozzi



Quattro intraprendenti e geniali ingegneri italiani sui trent'anni sono alla ribalta per aver messo a punto la speciale app che è stata scelta per il tracciamento del contagio del coronavirus nella Penisola e che dovrebbe rivelarsi essenziale per l'uscita dal lockdown e per la progressiva ripresa delle attività.

La scelta dell'app, chiamata Immuni, è stata annunciata a metà aprile da Domenico Arcuri, commissario italiano per l'emergenza sanitaria provocata dalla pandemia.

I "magnifici quattro" - Luca Ferrari (33 anni), Francesco Patarnello (33), Matteo Danieli (34) e Luca Querella (31) - sono

L'ITALIA SCEGLIE APP DI TRACCIAMENTO

REGALATA DA 4 INTRAPRENDENTI INGEGNERI

a capo dell'azienda informatica milanese "Bending Spoons" e hanno concesso gratuitamente la loro app allo stato italiano.

L'app - realizzata sulla base di alcune precise e tassative direttive europee - sarà "un pilastro importante nella gestione della fase successiva dell'emergenza", ha spiegato Arcuri. Sarà sperimentata in alcune regioni e poi estesa a tutto il territorio nazionale. Non sarà obbligatoria ma tutti i cittadini - perlomeno quelli dotati di smartphone - sono già stati invitati a scaricarla appena sarà disponibile.

I paletti posti dall'Ue in nome del rispetto della privacy sono chiari: anonimato, niente geolocalizzazione, uso del bluetooth e volontarietà.

L'app di "Bending Spoons" l'ha spuntata su una concorrenza agguerrita: oltre trecento erano state infatti le proposte arrivate al ministero dell'Innovazione.

Ma a che cosa servirà in concreto l'app? Dovrebbe indicare se di recente si è stati a contatto con una persona - munita anch'essa di app - poi risultata positiva al Covid19. I contatti saranno immagazzinati tramite la tecnologia bluetooth. Senza la necessità quindi di dati geolocalizzati sui movimenti dei cittadini.

Per non violare la privacy, la app - alla pari delle altre in via di sviluppo nei vari paesi europei - utilizza un codice d'identificazione utente (ID) anonimo e temporaneo che consenta di stabilire un contatto con gli altri utenti nelle vicinanze.

La "Bending Spoons" è stata fondata nel 2013 in Danimarca. Un anno dopo i quattro ingegneri oggi alla ribalta l'hanno spostata a Milano e in un breve lasso di tempo quest'azienda di software è diventata la nona al mondo per numero di apps scaricate (escludendo i giochi).

Ha 80 dipendenti, con un'età media 28 anni, e si progettano altre cinquanta assunzioni. L'anno scorso il fatturato è stato di 49 milioni di euro, quasi quattro volte tanto rispetto al 2017.

"I quattro fondatori - ha raccontato Federico Fubini sul quotidiano "Corriere della sera" - erano partiti con poche migliaia di euro in tasca da alcuni punti in comune: erano tutti espatriati per studio e lavoro a Copenaghen; hanno condiviso per anni lo stesso appartamento, oltre al doloroso naufragio della loro prima startup, Evertale, che offriva ai Millennials un diario digitale della vita quotidiana. La seconda volta hanno mirato all'essenziale. Meno innovazione sui concetti di fondo, probabilmente, ma una cura ossessiva della qualità per scalare i mercati globali".

La prima scelta strategica è stata di trasferire Bending Spoons da Copenaghen

in Italia, per almeno due ragioni: "Ci siamo spostati su Milano - ha spiegato a Fubini uno dei "magnifici quattro", Luca Ferrari - per la qualità delle persone che potevamo reclutare qui. L'Italia ha un ottimo sistema di istruzione e molti venticinquenni oggi sono affamati di lavoro, perché nella loro vita adulta non hanno mai conosciuto anni di abbondanza. E poi: "Volevamo provare a dimostrare che si può ancora costruire un'azienda di livello mondiale dall'Italia. Speriamo di contribuire a una rivoluzione economica e culturale nel Paese".

Al di là dei meriti della "Bending Spoons" non sembra ad ogni modo un buon segno che l'Europa si sia presentata a questo importante appuntamento tecnologico in ordine sparso privilegiando le vie nazionali alla app invece di sceglierne una per tutto il Vecchio Continente.

La redazione

Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

Pensioni italiane, inglesi ed estere
Pensioni complementari italiane, inglesi ed estere

Estratti contributivi italiani, inglesi ed esteri
Detassazione delle pensioni italiane
Trasmissione Modello RED - INPS
Trasmissione Certificati di esistenza in vita
Rilascio certificazione INPS (CU e Obis M)
Richiesta National Insurance Number
Richiesta Modello UI
(per indennità di disoccupazione)
Richiesta benefit inglesi
(Pension Credit, PIP ed ESA)
Successioni italiane
Dichiarazione dei redditi in Italia
Pagamento IMU e TASI
Assistenza per pratiche consolari
(Iscrizione AIRE, codici fiscali)
Informazioni Brexit e Settled Status

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito

DOVE SIAMO

LONDRA
134 Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
Tel. 0207 2780083
londra@patronato.acli.it

BEDFORD
69 Union Street
Bedford MK40 2SE
Tel. 0123 4357889
bedford@patronato.acli.it

BIRMINGHAM
Birmingham Science Park,
Jennens Road
Birmingham B7 4EJ
Tel. 0121 4557500
birmingham@patronato.acli.it

NOTTINGHAM
312 Sneinton Dale
Nottingham NG3 7DN
Tel. 0115 9881177
nottingham@patronato.acli.it

Casa Mamma

Ristorante Pizzeria

339 Gray's Inn Road - King Cross - London WC1 8PX
Tel: 020 7837 6370



PANDEMIA: SUPPORTO PSICOLOGICO PER ITALIANI ALL'ESTERO

Start-up offre colloqui gratuiti con i terapeuti

Quello che stiamo vivendo, anche a causa di un eccesso di informazione e di fakenews in circolazione, è un momento di grande incertezza. Secondo alcuni studi condotti dall'Università di Medicina di Hong Kong e dall'Imperial College di Londra si arriverà a contenere l'epidemia, ma nel prossimo futuro sarà possibile una re-introduzione di misure restrittive qualora i casi di contagio dovessero ricominciare a salire, come è già accaduto a Hong Kong e Singapore. Sono e saranno molti i costi sociali, economici e psicologici di questa quarantena, di questo distanziamento e chiusura necessari.

È proprio su questi temi e focalizzandosi in particolare sugli italiani residenti all'estero (i cosiddetti expat) e alle loro famiglie che Transiti, start up piemontese, da marzo 2018 dedica un servizio di supporto psicologico online.

In queste settimane giungono agli psicologi di Transiti richieste da ogni parte del mondo. Alcuni connazionali partiti per un'esperienza sono disorientati dall'isolamento in un luogo lontano dalla loro casa in cui vigono regole di gestione della quarantena e sistemi sanitari differenti, altri hanno perso il lavoro, c'è chi è preoccupato per familiari in Italia che si sono ammalati: si trovano in un limbo in cui è

difficile pensare, sperimentano angoscia e sintomi depressivi. Per questo Transiti, ha scelto di compiere un atto di solidarietà sociale offrendo tre colloqui gratuiti con i suoi psicologi e psicoterapeuti per tutti gli italiani all'estero che hanno bisogno di un supporto. Per attivarli sarà necessario registrarsi sul sito www.transiti.net e utilizzare il codice convezione specifico IOSTO-CONTE che permette di iscriversi alla sezione riservata.

Tutti gli incontri online effettuati durante la terapia avvengono nella D-stanza, una stanza virtuale creata appositamente da Transiti per gestire le consulenze psicologiche in luoghi e fusi orari diversi. La D-stanza è un ambiente sicuro e accogliente, dove ci si può relazionare via Voip con il terapeuta ed è protetta da una tecnologia avanzata con crittografia end-to-end, che garantisce totale sicurezza e rispetto della privacy. Non è richiesto alcuno scambio di informazioni personali tra paziente e terapeuta, gli incontri non vengono registrati né i dati di accesso venduti a terzi. I soli dati utilizzati, resi anonimi, verranno usati esclusivamente a fini di ricerca scientifica.

“Lo psicologo online – spiega Anna Pisterzi, CEO di Transiti - non si improvvisa: il colloquio psicologico online è

un nuovo paradigma in cui è fondamentale un a formazione multidisciplinare per saper leggere le dinamiche che si strutturano, è un grossolano errore pensarlo come mera trasposizione del colloquio vis a vis. Gli psicologi che lavorano con noi si sono formati intensivamente per sei mesi prima di iniziare a lavorare online e continuano in un processo di formazione permanente. È inoltre fondamentale proteggere il setting adottando una tecnologia adeguata strutturata appositamente per un colloquio terapeutico. Per questo è nata la D-stanza”.

Il gruppo di terapeuti di Transiti è formato da quindici psicologi e psicoterapeuti selezionati (tutti professionisti laureati e iscritti all'Ordine), con una formazione specifica e approfondita alle dinamiche di espatrio, alle problematiche di chi vive all'estero e all'approccio digitale della psicologia. Attualmente Transiti si avvale anche di un comitato tecnico scientifico multidisciplinare formato da studiosi di chiara fama.

Transiti si rivolge a studenti, aziende, enti pubblici e privati, a chi lavora nel terzo settore cercando di tutelare la salute emotiva e mettere l'espatriato in condizioni di vivere al meglio un'esperienza stimolante e impegnativa.

La Redazione

Il Circolo non si ferma davanti a pandemia

Lancia iniziative culturali online

Il Circolo non si ferma di fronte alle chiusure dovute alla pandemia, anzi: l'associazione culturale italiana nata a Londra più di un quarto di secolo fa tenta di cogliere una grande possibilità dalle barriere sociali imposte e si apre ancora maggiormente ad un pubblico online aggregando, oltre ai soci, anche amici e simpatizzanti, uniti dall'amore della cultura italiana e di ogni espressione ad essa correlata.

Il Circolo ha iniziato varie collaborazioni con altre associazioni, incominciando da quella preziosa con Cinema Italia UK, grazie alla quale l'11 maggio è iniziata una serie di conversazioni su Zoom, mattatore il critico ed esperto cinematografico Lorenzo Tamburini. Si commentano i più bei film degli ultimi cinquant'anni, scegliendone un paio per ogni decennio.

Il calendario prevede, sempre sulla piattaforma Zoom, una conversazione con Thomas Dalla Costa, Curatorial Fellow alla National Gallery e assistente per l'allestimento della mostra su Tiziano, mostra che vanta Il Circolo fra i suoi sponsors. Al centro della conversazione il celebre dipinto "Venere e Adone", proveniente dal Museo del Prado a Madrid.

Il 23 maggio è poi la volta del famoso chef Francesco Mazzei per una vera lezione di cucina: in diretta dal suo ristorante di Islington, Radici, che fornisce pasti gratuiti all'NHS.

Nel frattempo il gruppo settimanale di Conversazione Francese guidato da Paola Guariglia e il gruppo quindicinale del Book Club organizzato da Etta De Benedetti Carnelli, riservati ai soci, continuano i loro incontri con grande popolarità.

Chiunque può contattare il Circolo al sito www.ilcircolo.org.uk e iscriversi, avendo poi la possibilità di aggiornamenti nel calendario delle attività. L'associazione è felice di avere degli ospiti per le attività ed è possibile iscriversi su attivita@ilcircolo.org.uk per chi volesse provare ad incontrare i soci de Il Circolo.

La Redazione

Bringing you the very best from Italy



Covent Garden

30 Wellington St, London WC2E 7BD

Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



Cicchetti :- (pronounced chi - KET - tee) are small dishes, typically served in cicchetti bars in Venice. You can make a meal of them by ordering several plates which can be shared between friends.



215, PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

[facebook.com/sancarlogroup](https://www.facebook.com/sancarlogroup)



P. Giandomenico Ziliotto

Certamente il coronavirus, diventato pandemia, ha coinvolto l'umanità. Gli abitanti della terra, o almeno la maggior parte di essi, agli arresti domiciliari volontari. Un giornale titolava "il mondo chiuso in casa, in isolamento coatto". Eravamo abituati a focolai locali di cui eravamo spettatori. Nel giro di poche ore nessuno è stato risparmiato. Non auguriamo male a nessuno, ma si dice che qualche furbetto si stia godendo il sole e la natura incontaminata della Polinesia, in attesa di tempi migliori. Quantomeno una mancanza di solidarietà verso i propri simili.

Papa Francesco, nella benedizione straordinaria "Urbi et Orbi" dalla piazza, spettralmente vuota di San Pietro, ha detto siamo tutti nella stessa barca, aggiungendo però che Gesù è nostro gradito ospite, anche per chi non crede. Certamente il Coronavirus, oltre ad un alto tasso di contagiosità, ha una dimensione democratica incredibile.

Sarà necessario ripensare il nostro modo di vivere. E questo non riguarda solo il mantenimento della distanza fisica, delle norme igieniche più rigide, ma anche il modo nuovo di essere comunità. Fino a qualche mese fa, tanto per stare alla terra di Albione, Brexit sembrava essere un problema insormontabile, qualcosa che faceva pensare a un disastro o, per chi lo sosteneva, fonte di nuove opportunità. Da qualche mese né l'Europa né la Gran Bretagna ne parlano più. Anzi qualcuno ha detto "davanti al coronavirus, Brexit è uno scherzetto". In questo

senso il coronavirus potrebbe rappresentare una nuova opportunità per un mondo diverso. Ma si saprà cogliere questa opportunità? Forse a livello locale qualcosa cambierà, ma a livello planetario non illudiamoci più di tanto. Passata la fuffa, perché si è scampato il pericolo, si darà nuovo fiato alla voglia di essere primo, alla brama di guadagno. È storicamente dimostrato che, dalle catastrofi naturali e non, qualcuno ne ha sempre guadagnato. Forse, non è proprio vero che siamo tutti nella stessa barca!

Man non voglio dilungarmi su questi temi. Volevo in queste poche righe condividere quello che un povero missionario (non so se questa parola sia di moda) ha vissuto questo tempo di coronavirus. E come ha cercato di essere vicino alle sue comunità.

Domenica 15 marzo, è stata l'ultima domenica in cui le chiese sono rimaste aperte per celebrare. Poi, venerdì 20 marzo, la decisione della Conferenza Episcopale Cattolica del Galles e Inghilterra, di chiudere le chiese onde evitare assembramenti. Questa decisione si è allineata alle decisioni prese dalle autorità civili.

Piccola parentesi personale. Dal 17 marzo, avendo sentito, qualche sintomo di influenza, mi sono messo in auto-isolamento volontario: praticamente recluso nella mia stanza. Assisto dal mio confratello P. Elio che per diversi giorni non ho visto in persona. Anzi, nel frattempo ho deciso di lasciare andare la barba e quando dopo due settimane ci siamo visti di persona,

non dico che non mi riconoscesse, ma certamente una certa meraviglia ha suscitato il mio nuovo look.

Nella prima settimana di auto-isolamento, monitorando il mio stato di salute, ho cercato di lavorare al computer. Poi, mi sono messo ad imparare alcune funzioni del computer che non avevo mai usato. Fra questo come trasmettere dal vivo, attraverso Facebook. Così nella seconda settimana, rigorosamente dalla mia stanza ho iniziato a celebrare la santa messa dal vivo, usando il mio altare da campo. Avendo oltre mille amicizie, molti si sono sintonizzati e così piano, piano ho costruito un rapporto, dando appuntamento per il giorno successivo.

Dal 20 di marzo, giorno in cui si è decretata la chiusura delle chiese, anche noi abbiamo dovuto inventarci un contatto con le nostre missioni volanti. La Missione per i Migranti (Mission for migrants) ha la sede in Woking, al 14 di Oriental Road, ma raggiunge ben 12 comunità italiane, portoghesi e brasiliane e raggiunge Birmingham e Littlehampton, Bristol e Crawley, Oxford e Epsom, Worthing e Horsham, Swindon e Walton oltre naturalmente a Woking dove sono presenti una grossa comunità italiana e una nascente comunità portoghese-brasiliana.

Per noi missionari è diventato vitale inventarci qualche forma di presenza, dal momento che il lockdown ha preso possesso di tutto il territorio di Albione. Allora, grazie allo streaming, che era già in funzione nella chiesa parrocchiale di St. Dunstan in Woking, abbiamo iniziato a seguire e a proporre alle comunità un cammino di fede

pur in una situazione di effettiva difficoltà. In seguito, anche nella nostra cappellina della missione, abbiamo cominciato alcune trasmissioni dal vivo e così abbiamo riattivato, grazie ai social, il rapporto con le nostre comunità sparse nel Sud Ovest dell'Inghilterra. Tre brevi considerazioni:

1) Il Coronavirus non è solamente una questione sanitaria, anche se quest'ultima ha avuto un'incidenza fondamentale. Ne sanno qualcosa coloro che hanno visto i propri cari soffrire e perdere la vita, senza neanche un conforto. Tuttavia, il lockdown ha costretto le famiglie in casa. Le ha, in qualche modo ritemperate, anche là dove, i rapporti non erano così buoni se non in crisi. È vero che si è appalesato anche l'altro fenomeno, non meno preoccupante, e cioè della violenza domestica. Un fenomeno diffuso in tempi normali e consolidato nei tempi di Coronavirus. Un fatto comunque è certo: le persone sono tornate al centro. E tornando al centro le persone sono tornate le domande sul senso della vita. È in questo contesto che abbiamo potuto incontrare le persone e le famiglie attraverso i social.

2) La solidarietà. Non che ce ne fosse bisogno, ma certamente, abbiamo notato un senso di solidarietà, rispetto a chi era in necessità che ci ha veramente commosso e rinfanciato. È bastato un piccolo clic su un whatsapp di gruppo ed ecco che la risposta era immediata. Non solo, ma anche le informazioni sulle persone (dico informazioni, nel senso di preoccupazione e non di chiacchiericcio) diventava una voglia di comunione e di partecipazione. E le persone in necessità sono

state protette, non esposte alla umiliazione di aver bisogno di una mano. La partecipazione al dramma degli altri in particolare si è manifestato verso coloro che, lavorando in nero ed essendo illegali, non potevano chiedere i sussidi che chi era legalmente residente in questo paese. Un senso di preoccupazione vero e partecipato per chi era in una situazione più fragile e più esposta ad abusi di vario genere.

3) Il bisogno di pregare. Il bisogno di coltivare la dimensione spirituale. Le comunità che seguiamo siccome sono sparse in una zona piuttosto ampia sono raggruppate al sabato e alla domenica, dovendo condividere locali e chiese con le parrocchie inglesi. Mi riferisco alle celebrazioni, al catechismo, alle visite. Grazie ai mezzi tecnologici, siamo riusciti ad offrire momenti di preghiera e di celebrazione e di raccoglimento giornalieri. E benché non abbiamo lo share, tuttavia abbiamo avuto un riscontro sorprendente che ha rivelato la necessità di attivare la dimensione spirituale. Abbiamo sperimentato che quello che noi diamo per scontato, per le persone diventa un dono straordinario. Che fa bene alla salute spirituale. Qui non ci sono costrizioni (il dover compiere un dovere rituale). Sono i bisogni spirituali che emergono nella loro limpidezza e autenticità. Ogni giorno, tra le 6 e le 8 della sera, l'appuntamento con la adorazione, il rosario e la messa, era atteso con grande gioia. Una bella iniezione di speranza per il futuro post-Coronavirus.

P. Giandomenico Ziliotto



VI AIUTIAMO CON:
domande di pensione britanniche, italiane e complementari, welfare benefits, universal credit, disabilità, infortuni, sanità, posizioni assicurative, richieste di cittadinanza italiana, iscrizioni AIRE, pratiche consolari, richieste modello U1, detassazione della pensione, compilazione moduli e molto altro. Scoprite tutti i nostri servizi sul nostro sito: **www.incauk.net**

LONDON
+44 0207 359 3701
124 Canonbury Road
London N1 2UT

MANCHESTER
+44 075 4444 0896
2nd Floor Albion Wharf
19 Albion Street
Manchester M1 5LN

su appuntamento a:
**BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW**

via email:
regnounto@inca.it
su Facebook:
INCA Regno Unito





82 Putney Hig Sreet, London SW15 1RB - Tel: 020 8780 2681
53 Rupert Sreet, London W1D 7PH - Tel: 020 7734 0064
www.chaletciro1952.co.uk

L'ambasciata di Londra studia le promozioni per dopo-lockdown

Pur nella difficile fase del lockdown l'Ambasciata d'Italia in UK ha avviato la pianificazione delle iniziative di promozione economico-commerciale

da portare avanti insieme agli uffici del sistema Italia a Londra in vista del graduale riavvio delle attività nella Penisola.

A metà aprile l'Ambasciatore Raffaele Trombetta ha presieduto una riunione in video conferenza alla quale hanno partecipato i dirigenti degli Uffici

dell'ICE, della Camera di Commercio, della Banca Italia, dell'ENIT e l'Addetto scientifico dell'Ambasciata.

Alcune iniziative sono già partite nella seconda metà di aprile. Tra queste, un seminario su internet, organizzato in collaborazione con ICE e con la partecipazione confermata di oltre due mila imprese italiane, sulle opportunità economico-commerciali nel Regno Unito, soprattutto per nostre imprese esportatrici. Una riunione di coordinamento (sempre in modalità remoto) con rappresentanti delle principali realtà imprenditoriali italiane presenti

nel Regno Unito (imprese, banche, assicurazioni, studi legali, ecc.) per rappresentare eventuali criticità, esigenze e prospettive future.

Sono allo studio ulteriori iniziative promozionali congiunte sia verso attori economici italiani sia verso realtà britanniche. Nemmeno il volet scientifico sarà trascurato, in costante raccordo con la folta comunità di scienziati italiani attivi in Gran Bretagna, attraverso i quali proporre momenti di comunicazione a beneficio dei connazionali residenti nel paese.

La Redazione

#ItalyRe-stArt: ponte con Italia per cultura e scienza

Iniziativa online dell'Ambasciata di Londra

Si chiama #ItalyRest-Art e punta alla creazione di un ponte tra pre e post pandemia mantenendo aperto un canale di dialogo con il pubblico britannico tramite cinema, politiche museali, ricerca scientifica e letteratura.

#ItalyRest-Art è un programma di divulgazione e promozione culturale e scientifica realizzato dall'Ambasciata d'Italia a Londra interamente online, in joint venture con gli Istituti di Cultura di Londra e Edimburgo.

Un programma specifico è stato messo a punto per il periodo dal 18 maggio al 17 giugno e comprende interventi in diretta streaming da parte delle più importanti istituzioni culturali, artistiche e accademiche britanniche e italiane, dando l'opportunità al pubblico online di seguire conversazioni, seminari e incontri su un ampio spettro di argomenti: si va da riflessioni sulla fruizione dei musei in tempi di isolamento a casa a interventi sulla pandemia, da presentazioni letterarie a uno sguardo sulla produzione cinematografica italiana.

"Superata la pandemia, Londra ed il Regno Unito torneranno ad essere

centro propulsore e snodo mondiale di tendenze culturali e artistiche. Con #ItalyRest-Art - ha sottolineato l'Ambasciatore d'Italia in UK Raffaele Trombetta - ci facciamo trovare pronti, ripartendo dalle colonne portanti della presenza italiana nel mondo: arte, letteratura, cinema, Made in Italy, eccellenze nella ricerca scientifica. In collaborazione con prestigiose istituzioni culturali britanniche abbracciamo le nuove tecnologie per continuare a fare promozione integrata dell'Italia".

Come primo evento di #ItalyRest-Art si è optato per un seminario sulla fruizione dell'arte nei musei in tempi di crisi, animato dall'Ambasciatore Trombetta, dal direttore della National Gallery Gabriele Finaldi e da Roberta Cremoncini, direttrice della Estorick Collection, unico museo britannico interamente dedicato all'arte italiana del '900.

Ecco il calendario dettagliato (tra parentesi, ufficio capofila) fino al 17 giugno:

- 18 maggio (Ambasciata) Art and Museums in times of crisis. Fruition and public access. Intervengono i direttori

di: National Gallery, Wallace Collection, Estorick Collection, Scuderie del Quirinale (da conf.). Partecipa la direttrice dell'IIC di Londra Katia Pizzi.

- 19 maggio (Ambasciata) Science for Society Le strategie per la mitigazione della pandemia Covid-19: la parola agli esperti.

- 21 maggio (Istituto di Cultura Londra) Presentazione del romanzo "Le condizioni Atmosferiche" di Enrico Palandri In collaborazione con Bompiani.

- 28 maggio (Ambasciata) Adapting to a new world. Art galleries at the time of pandemic Intervengono Mazzoleni, Tornabuoni, Robilant+Voena, Opera Gallery.

- 4 giugno (Ambasciata) The contemporary Italian movie industry. A perspective from across the channel. Con Film London e Istituto Luce Cinecittà.

- 9 giugno (Ambasciata) Science for Society Un vaccino contro Covid-19: a che punto siamo

- 17 giugno (Istituto Italiano di Cultura Londra) Raphael then and now: Launch of Claudia La Malfa's Raphael and Antiquity (Reaktion 2020).

La Redazione



VILLA SCALABRINI: SO FAR SO GOOD

STILL COVID FREE THANKS TO GENEROUS, COLLECTIVE EFFORTS

Villa Scalabrini has a very strong connection with the Italian community and Italy, itself. We observed the tragic development of the outbreak in Italy and knew it would be just a matter of time until it spreads in the UK as well and strike Villa Scalabrini Care Home directly.

Having this in mind we prepared a robust COVID-19 Outbreak Contingency plan in great detail and enforced it gradually motivated by our duty of care towards the residents and staff living and working in Villa.

The focus of this contingency plan is the prevention phase, acting on effi-

cient measures to keep the virus outside Villa Scalabrini.

By the 26th of February Villa Scalabrini was closed to visitors, relatives and friends and NHS staff, and other professionals, not performing life-saving services. Additional measures were implemented also with the intent to adjust to the ever changing developments of the outbreak, using important scientific data available.

The residents, their relatives, and the Trustees of Villa Scalabrini have been of great importance, with their engagement and support implementing the Contingency Plan.

The whole team working in Villa Scalabrini has performed brilliantly and gone the X-tra mile to make sure the great goal is achieved. As a result of this, a group of 40 staff members left their families and moved in to work and live in Villa Scalabrini on the 13th of April 2020 with the aim at achieving greater efficiency in the pursue of staying within the preventive phase for as long as possible for a period of three weeks. This shows the level of professionalism and commitment to this job they passionately love.

It was quite a logistic enterprise but the results have paid off so far and



today, 20th April 2020 Villa Scalabrini is still COVID-19 free thanks to the passionate commitment by everyone involved.

We have had many mountains to climb, being the lack of PPE (Personal Protective Equipment) the steepest one. Villa Scalabrini has had to use the little savings left in order to make sure both residents and staff are kept safe and well.

We are already working on the next steps to implement in the near future,

once the lock down is lifted. We understand COVID-19 won't just go away but will stay for a while requiring us to adapt to it and learn how to live and work with it in the future, finding the best way to mitigate and minimise its unwanted consequences. Surely COVID-19 testing will be of 'sine qua none' importance when this time arrives. Will be there any tests available for Villa Scalabrini? Only time will tell

La Redazione



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475

vincenzo_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzoltd.co.uk

I RISTORANTI ITALIANI DI LONDRA IN AIUTO ALL'NHS

Take aways gratuiti agli ospedali



Francesco Mazzei del ristorante Radici

In questo drammatico momento che sta coinvolgendo l'intero pianeta, stiamo imparando a convivere con la necessità di stare a casa, non incontrarsi con gli amici e parenti ed evitare luoghi affollati. Chi può lavora da casa e può ritenersi fortunato, molti altri sono stati messi in cassa integrazione con lo spauracchio di poter riprendere o meno il posto di lavoro, specialmente se impiegato in piccole ed indipendenti attività che l'emergenza di questo COVID19 ha messo a rischio.

Due settori maggiormente sono in prima linea, esposti al contagio ma che nonostante tutto lavorano duramente. Parlo di chi è nel settore medico e della sanità e di chi si occupa della distribuzione e vendita di generi alimentari. Se questa forzata quarantena ha mostrato molti lati negativi come egoismo e avidità (avrete senz'altro letto di chi nei supermercati ha accumulato beni essenziali per rivenderli ad altissimi prezzi su ebay) ha anche messo in rilievo la generosità di moltissimi che si sono adoperati per aiutare e sostenere chi sta veramente dando molto e a chi non ha molto.

Guardando nella nostra comunità Italiana in Gran Bretagna, molti distributori alimentari hanno dato il loro supporto alle strutture mediche donando vettovaglie per preparare i pasti per i pazienti, oppure donando bancali di ingredienti a ristoranti che poi hanno preparato pasti per i lavoratori dell'NHS, una maniera per ringraziare queste persone che ogni giorno rischiano in prima persona un contagio da questo tremendo Virus.

Diversi ristoranti italiani si sono adoperati nel preparare, con tutte le norme di sicurezza, pasti take away che sono stati poi recapitati agli ospedali vicini alle loro cucine.

Enzo Oliveri, celebrity chef a Tasting Sicily Enzo's Kitchen in Piccadilly e El Patio a Clapham Common, nonostante la temporanea chiusura al pubblico dei due ristoranti, si è impegnato a preparare pasti take away e a recapitarli al Chelsea and Westminster Hospital, al St. Thomas Hospital e al Northwick Park Hospital ad Harrow.

Il Chelsea and Westminster Hospital è la meta di consegna anche per Mauro Sanna di Olivo Restaurant.



Vincenzo Zaccarini - Vincenzo Ltd



Giuseppe Prestigiacomo
Ristorante The Cardinal Pepe

Francesco Mazzei del ristorante Radici è coinvolto nella charity Help Them Help Us e D&D London per portare cibo nutriente e sano a chi lavora in prima linea al Royal Hospital London. Molte ditte di distributori e produttori italiani in Gran Bretagna contribuiscono mandando loro ingredienti, come La Tua Pasta e Deli Italia UK.

Muovendoci a Kingston il ristorante The Cardinal Pepe, è meta per i lavoratori del vicino Kingston Hospital dove lo chef Giuseppe Prestigiacomo, insieme a due del suo staff, sono chiusi nel locale dall'inizio del lockdown, dormendo e vivendo lì e cucinando per chi ordina take away, fra i suoi clienti affezionati, oltre a preparare gustose pizze per gli impiegati NHS da portare a casa. Un contributo generoso, stato possibile anche grazie alla munificenza di distributori come Cibo Sano, Salvo 1968 e Vincenzo Ltd che hanno rifornito gratuitamente il ristorante con ingredienti chiave.

Il Pagliaccio, ristorante a Fulham è anche lui in prima linea per aiutare chi in questo momento lavora in questo periodo di lockdown. Il ristorante è aperto per ordini take away e per consegna-



Teo Catini - Ristorante Il Pagliaccio

re beni di prima necessità come pasta, olio e, si anche la carta igienica. Inoltre chiunque lavori nella NHS, nella Polizia, Vigili del Fuoco, gli impiegati del Council e chi lavora nelle scuole dove i figli dei key workers sono a fare lezione, possono avere un 50% di sconto sul menu. Oltre a ciò regolari donazioni di pizze vengono fatte al Chelsea and Westminster Hospital ed il Charing Cross Hospital e donazioni di ingredienti vengono fatte alla locale Food Bank.

Si spera di tornare presto ad una vita normale, nel frattempo cerchiamo di tenere forte e sostenere nel nostro piccolo gli esercizi locali ordinando un take away e dare un incoraggiamento a tante realtà commerciali che dovranno essere con noi una volta che questa emergenza passerà.

Cristina Polizzi



Enzo Oliveri - Ristorante Tasting Sicily El Patio



ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA
LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO



L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL
SI È TRASFERITO NEL
NUOVO UFFICIO SITUATO A:
**PATRONATO ITAL UIL
SECOND FLOOR, CONGRESS HOUSE
23-28 GREAT RUSSELL STREET
LONDON WC1B 3LS**

Potete contattarci al
SOLITO
020 8540 5555
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

SI ASSICURA UNA PRESENZA IN WIMBLEDON
FINO ALLA FINE DEL 2020 PRESSO IL
169 GLADSTONE ROAD
ALLA "LA BOTTEGA DEL PANE"
VENERDÌ DALLE 10:00 ALLE 13:00

Italian take-aways per i bisognosi

Iniziativa dello chef Cortellini con il sì dell'ambasciatore

Danilo Cortellini, oramai da alcuni anni "cuoco in capo" dell'Ambasciata d'Italia, ha reagito al flagello del coronavirus impegnandosi nella preparazione di pasti pronti per le persone in stato di bisogno. Lo ha fatto nel quadro delle attività di charity portate avanti dai volontari di "FoodCycle".

Allo scoppio della pandemia tutti i progetti Foodcycle sono stati chiusi e la charity si è trovata così senza cucine. In poco tempo si sono però organizzati per il servizio di consegna pacchi con prodotti alimentari ed alcuni progetti a Londra e in tutto il paese sono riusciti a ripartire in questo modo.

I membri delle varie comunità che si trovano in difficoltà possono quindi registrarsi sul loro sito attraverso un formulario per poter usufruire di questo servizio di consegna a domicilio. Le persone variano da anziani o vulnerabili in isolamento a persone che fanno

fatica economicamente ed hanno bisogno di supporto e addirittura anche ci non ha una cucina da utilizzare dove vive.

"La mia idea - racconta Cortellini, che collabora con "FoodCycle" dal 2016 nelle raccolte di fondi annuali - è stata quella di mettere a disposizione il mio lavoro ed il mio team per provvedere alla mancanza di pasti pronti. Con il supporto dell'Ambasciatore Trombetta utilizziamo la cucina della sede diplomatica per creare degli "Italian take-aways". Per adesso i nostri pasti italiani verranno distribuiti dai volontari di Marylebone e Hackney, due tra i progetti ripartiti a Londra. I numeri sono ancora bassi, iniziamo con qualche centinaio a settimana ma da qualche parte bisogna iniziare".

FoodCycle è una 'UK registered charity' che ha una doppia causa. Combattere l'isolamento delle persone più



Danilo Cortellini

vulnerabili attraverso la creazione di pasti con ingredienti di recupero, nel contesto quindi di una vera e propria soluzione etica al 'surplus' alimentare.

Oltre al team principale che lavora full time per l'associazione, FoodCycle conta su un esercito di circa 5000 volontari, tra i quali ora ci sono anche Cortellini e il suo team di cucina presso l'Ambasciata.

La Redazione



Carlo Di Stefano e Aldo Zilli

La Brexit? "Quando sono arrivato io, negli anni Sessanta, ci voleva il visto, il permesso di soggiorno, eccetera. E sono riuscito ugualmente a fare tutto quello che mi interessava fare. Ce la faremo ancora, non crede?". Così, su "Repubblica", Carlo Di Stefano, 74 anni, in occasione dell'apertura di uno dei suoi tanti ristoranti a Londra.

Ragusano doc, sbarcato a 17 anni nel Regno Unito - come ama raccontare, con appena 12 sterline -, assicura di voler arrivare al suo trentaquattresimo ristorante entro la fine del 2020. Dopo gli oltre venti ristoranti già presenti in Gran Bretagna, infatti, il "San Carlo Group" è sbarcato ora anche in Arabia Saudita, nel Qatar, nel Bahrein e in Thailandia. E "Re Carlo", come venne ribattezzato su "Ragusa Oggi", non ha nessuna intenzione di fermarsi.

Nei suoi ristoranti il personale, del resto, è quasi completamente italiano, anzi, proprio "ragusano", com'è solito specificare, spiegando il piacere di poter ancora dare una mano agli immigrati italiani. Anche i prodotti tipici, di provenienza rigorosamente italiana, confermano la parola d'ordine: "nessuna imitazione".

La sua, però, è anche la storia di quanto due identità pur differenti,

possano mescolarsi.

Ecco perché, in un'intervista su "Business Live", Di Stefano confessa il suo debole per la democrazia inglese e le sue libertà: "Sono un anglofilo. Quando sono arrivato in Inghilterra, pensavo fosse il paradiso. In Italia la società era molto divisa. Io sarò anche italiano, ma nel cuore sono inglese". Qui, spiegava invece a "Repubblica", "ho trovato un ambiente evoluto, una società aperta; mi sentivo libero, mi trovavo benissimo". La politica, del resto, lo ha sempre incuriosito: ecco perché la domenica racconta di concedersi spesso il piacere di recarsi in Hyde Park per ascoltare cosa hanno da dire gli "oratori" dello "Speakers Corner". In una intervista a "Panorama", nel novembre scorso, ammetteva apertamente: "Nel mio ufficio ho una foto di Margaret Thatcher, sono un conservatore convinto da sempre ed ero anche sostenitore di David Cameron". Sullo "Spear's Magazine" si è spinto anche oltre: "Mio padre era un conservatore ed io sono stato conservatore per tutta la vita. Credo che il comunismo sia contro natura. Siamo nati per essere liberi. Ed in politica, come in affari, mantengo le mie posizioni".

La sua storia di "self made man" ini-

DI STEFANO: STORIA DI UN "SELF MADE MAN"

ARRIVÒ IN UK CON 12 STERLINE, ADESSO HA 33 RISTORANTI

zia nel lontano 1962. Carlo Di Stefano rimediò un lavoro in una fabbrica in quel di Gela. Ma dopo due giorni lascia. Quel lavoro non era fatto per lui. E così, letteralmente con due valigie di cartone, decide di partire: "Bisogna sempre provare passione per il proprio lavoro, sentire la passione nel proprio cuore", racconta in una delle numerose interviste concesse tra Italia e Uk, "e solo allora non lo si sentirà più come un lavoro ma come qualcosa di naturalmente piacevole, senza la quale non ci si sente completi".

Il permesso di soggiorno lo ottiene grazie alla promessa di un lavoro in una barberia a Leeds, rimediata grazie ad una comunità italiana che, già allora, era nutrita e, probabilmente, più unita di oggi. "Ho iniziato come garzone da un barbiere", ammette su "Panorama" ma "in un paio d'anni ho aperto il mio primo barber shop".

Solo negli anni Ottanta, infatti, decide di investire in quella che era la sua passione, la ristorazione.

Ma è nel 1992 che, lasciata Leeds, apre il suo primo ristorante, a Birmingham: il "San Carlo", in Temple Street. Come abbiamo visto, sarà soltanto il primo di una lunga serie e l'inizio di un rapporto speciale con questa città. "Il mio cuore è sempre in questa città, qui è dove vivo, Birmingham è stata molto buona con me", dichiarava nel 2018 al Birmingham Mail che, non a caso, gli dedicava questo titolo: "Il barbiere 17enne siciliano che è diventato il

padrino della ristorazione di Birmingham".

Nonostante, a quei tempi, gli inglesi fossero abituati ad andare quasi solo nei pub e i ristoranti di un certo livello fossero quasi solo francesi, i suoi ristoranti trovano subito il favore del pubblico.

E oggi il gruppo San Carlo fattura qualcosa come 80 milioni di sterline l'anno, il "Times" lo ha annoverato tra i dieci ristoranti migliori del regno e, a Londra, vanta ristoranti come il "Cicchetti" in Piccadilly, il "San Carlo" in Regent Street, il "Signor Sassi" in Knightbridge e "alto", una sorta di giardino floreale in cima allo storico edificio dei magazzini Selfridges, con la sua "atmosfera da vacanza in città",

sempre per citare "Repubblica".

Sul lavoro Di Stefano è un perfezionista. E senza dubbio ama dipingersi come un lavoratore instancabile. Il ritratto che viene fuori dai numerosissimi articoli su di lui è come un mantra: "Lavoro sette giorni su sette", ama infatti ripetere. E quindi sveglia presto, visita a sorpresa in uno dei suoi ristoranti per controllare che sia tutto in ordine, la sua Rolls Royce come un ufficio mobile, telefono che squilla in continuazione e, a quanto pare, niente vacanze. "Non trovo qualcosa che mi piaccia fare di più che il mio lavoro", è un'altra delle sue frasi manifesto. Mi raccomando, però, non inviategli email: le odia.

E.R.M.



CLUB DI LONDRA: ROCCO FORTE NUOVO PRESIDENTE



Rocco Forte è il nuovo presidente del Club di Londra al posto di Leonardo Si-

monelli. Il giorno 9 marzo scorso al Brown's Hotel di Mayfair, si è svolta la cena di presentazione del nuovo Presidente.

Sir Rocco Forte ha ringraziato il presidente uscente Leonardo Simonelli e ha annunciato la programmazione del prossimo ciclo di eventi che vedranno

l'intervento di ragguardevoli ospiti in vari campi di interesse dalla politica alla finanza, allo scopo di favorire le relazioni e il dibattito tra la comunità italiana e quella britannica.

Ospite relatore della serata, Marco Forgiere, Direttore Generale dell'Institute of Export and International Trade,

il quale ha esposto la situazione sulle negoziazioni tra UK e EU, seguito da un interessante Q&A.

Tra gli ospiti S. E. L'Ambasciatore Raffaele Trombetta e il Dott. Alessandro Belluzzo, Presidente della Camera di Commercio e Industria Italiana per gli UK.

Settantacinque anni, a capo della catena di alberghi di lusso Rocco Forte Hotels, il nuovo presidente del Club di Londra ha ricevuto nel 2005 la più alta onorificenza italiana - la Gran Croce dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana - per i suoi successi come imprenditore e per i suoi stretti legami con l'Italia.

La Redazione

pizzeria consultancy - pizza courses

- Bespoke Dough Recipe
- Menu Creation
- Staff Training
- Kitchen Design
- Utilities & Tools

- Neapolitan Style
- Italian Thin Crust
- Pizza in Teglia
- Indirect Method
- Biga
- Gluten Free

marco@mfpconsultancy.co.uk
www.mfpconsultancy.com



Vini Campani



EUROWINES

6 Heathman's Road, Parsons Green

London, SW6 4TJ

TEL: 0870 162 1420

www.eurowines.co.uk



Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizza

86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ

Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914

www.ciaobellarestaurant.co.uk

CIBOSANO ENTRA NELL'ONLINE AL DETTAGLIO

Tramite il portale Fratelli Camisa



Negli ultimi venti anni siamo stati "viziati" nel trovare la nostra pasta, il nostro caffè ed anche i nostri formaggi sugli scaffali dei supermercati britannici, ma chi vive qui da più tempo, e basta andare indietro di solo pochi

anni in più, ricorderà che se si voleva cucinare con ingredienti Italiani ci si doveva rivolgere a delicatessen con prezzi medio alti.

Poi la popolarità di show televisivi culinari e degli chef che qui si sono fatti un nome, ha fatto sì che anche il negozietto più isolato ha marchi italiani noti. Fra i vari distributori presenti sul mercato, Cibosano, fondato nel 2003 da Totuccio Castiglione ha arricchito con il suo catalogo vastissimo, gli scaffali di delicatessen, negozi oltre a ristoranti e grande distribuzione. Essendo una compagnia rivolta alla clientela all'ingrosso, il canale del cliente al dettaglio era chiuso. Ma con l'acquisizione del portale online dello storico negozio Fratelli Camisa, i prodotti che possono mancare sulla nostra tavola di expat e che possono darci un momento di benevola nostalgia, ora son alla portata di tutti. Basta un click online per riempire un carrello di bontà.

E questa unione fra Cibosano e Fratelli Camisa è veramente un collegamento dal passato al presente. Originariamente il negozio dei Fratelli Camisa

venne aperto nel 1929. Fu il primo negozio di prodotti italiani a Londra. Vide la luce a Berwick Street per poi trasferirsi a Old Compton Street nella Little Italy a Soho. Entrare nel vecchio negozio faceva venire in mente le salumerie Italiane, con i prosciutti appesi ed un fornitissimo banco di formaggi e affumicati, oltre a scaffali di pomodori in lattina, pasta e altre delizie.

Nel 2013 il figlio di uno degli originali fondatori del negozio decise di trasferire il marchio solamente online come camisa.co.uk lasciando il locale a Soho, non più legato alla famiglia, ed ora un ulteriore passo lo ha portato all'acquisizione recentissima da parte di Cibosano Ltd.

Con l'emergenza del Coronavirus e la chiusura dei ristoranti, è il settore al dettaglio che sta andando per la maggiore adesso, grazie appunto alla struttura di Fratelli Camisa online che per la sua organizzazione logistica, riesce a permettere una consegna in tutta la Gran Bretagna per portare sulle tavole prodotti di altissima qualità.

Cristina Polizzi



CHATting ONLINE FOR THE NEW FIAT 500

A FIRST IN THE AUTOMOTIVE INDUSTRY



Luca Napolitano

To continue conversations with customers of the New Fiat 500, the brand is launching "Chatting with Fiat". This

series of videos will see Luca Napolitano, head of EMEA Fiat & Abarth brands, directly answer inquiries from customers interested in the New 500. The questions are taken from the chat dedicated to the New 500, sent by customers who are interested in receiving more detailed information about the new fully-electric Fiat model. The "Chatting with Fiat" videos, to be shared with users of the chat and posted on the Fiat YouTube channel, will be recorded from home in accordance with the safety regulations currently in force. The recordings will be published twice a month, to share topics of

common interest and distribute the latest messages and updates on the New 500.

Three questions have been selected for the first installment of "Chatting with Fiat," which were posed by a broad spectrum of "chat" users from Germany, France, and Italy. The first topics to be dealt with include the car's range, the pricing of the line-up, and the delivery date to the end customer. The chat function dedicated to the New 500 is a first in the automotive industry. It is a specific channel for customers of the New 500 who have expressed an interest in the "La Prima" version of the New 500 electric car, unveiled last month. It combines various messaging platforms to enable Fiat to have one-to-one conversations with their customers, starting from the information search, through to purchase support, and of course customer care.

LaR



Terroni of Clerkenwell
138-140 Clerkenwell Road
London
EC1R 5DL

Tel: 0207 837 1712
E mail: info@terrioni.co.uk
Twitter [@terrioni](https://twitter.com/_@terrioni)

**SEI INTERESSATO A UN'OPPORTUNITÀ DI LAVORO A LONDRA PER UN ANNO?
VUOI MIGLIORARE IL TUO INGLESE
E VIVERE IN UNA DELLE CITTÀ PIÙ INTERNAZIONALI AL MONDO?**

*Per il candidato ideale garantiamo vitto e alloggio
e la possibilità di lavorare in uno
dei ristoranti più storici a Londra*

Manda il tuo CV a
[Pagliaccio 184@aol.com](mailto:Pagliaccio184@aol.com)

*O se ti è comodo
ti aspettiamo per un caffè, perché a Il Pagliaccio
puoi sempre sentirti a casa!*



182- 184 Wandsworth Bridge road,
Sw6 2uf, Fulham, London

Peppe

IL CUOCO DELLO STREET FOOD SICILIANO

Promulgare la conoscenza della cucina popolare Siciliana all'estero è il mio personale obiettivo. Sapori e tradizioni di una terra che porto nel cuore...

peppeprestigiacom@gmail.com

THE CARDINAL



THE CARDINAL PEPPE

174 Tudor Drive, Kingston upon Thames KT2 5QG

Tel: 020 8546 3885

www.peppekingston.com



I GIORNALISTI AL TEMPO DELLA PANDEMIA

LUCI E OMBRE

Scamparla dal virus e poi? Il Governo, le Regioni, i sindaci, gli ospedali, che si sono dimostrati impreparati e in parte impotenti, tutti, passata la tragedia, dovranno fare i conti con l'accaduto. Nulla sarà più come prima: morti, sofferenze, paure che sono stati capaci di sconvolgere la "normalità" e di cambiare le certezze in incertezze. Avremo imparato qualcosa? Prendiamo i giornalisti.

Ci saranno mille questioni sulle quali riflettere: quei cronisti mandati negli ospedali senza mascherine né esperienza; quelle decine di pagine zeppe di numeri, storie, terapie intensive e camion pieni di bare; quei programmi televisivi in cui ogni intrattenitore si collegava con un virologo, immunologo, psicologo, tuttologo, manca solo l'ufologo, quei bollettini di guerra delle ore 18 che nessuno era pronto a raffrontarli sullo schermo con il giorno precedente; quei tg Rai in gara fra

loro a rimestare nello stesso calderone mentre l'azienda possiede una testata addetta a sfornare news "h 24"; quei conduttori che mitragliavano le notizie dei medici morti in corsia senza un linguaggio, un tono, una tecnica adeguati. Quante volte un giornalista ha chiesto. "Lei ha paura?", ad un infermiere collegato per telefono o un compiacente vip in video conferenza. Molti ci hanno messo impegno, ma sono tante le cose sulle quali sarà necessario riflettere. Ciascuno per sé, ovviamente. E certo per prima la Rai, che è azienda di servizio, al 51 per cento di proprietà dello Stato

L'informazione tuttavia ha svolto un ruolo decisivo, pur con errori e difficoltà. Esistono questioni professionali ed altre più generali, che potranno avere conseguenze profonde sul giornalismo del dopo-virus, che si spera verranno affrontate almeno dagli organismi di categoria. Prendiamo il

cosiddetto lavoro da casa. In inglese, smart working, indica un modo di lavorare intelligente, furbo, sveglio. Dire "da casa" significa che si può fare senza andare in redazione. Se gli editori e i giornalisti volessero sfruttare a fondo questa modalità la nostra professione cambierebbe parecchio. Ne avrebbero interesse tutti: le imprese potrebbero sostenere che se un redattore scrive da casa questa comodità dovrebbe implicare una variazione contrattuale (remunerazione, orario di lavoro ecc) di notevole entità. Anche molti giornalisti ne converrebbero, accettando magari uno stipendio più basso.

Ma cosa potrebbe accadere se molti redattori si adagiassero sulla scrivania di casa? Dopo tutto ci sono articoli che si possono scrivere anche contattando le fonti per telefono. Perché non rendere regola futura l'eccezione del momento? Se prendesse piede un simile giornalismo "seduto" – che già in parte ha scavalcato quello "sul posto" – provocherebbe un declino della professione, fondata, prima di ogni altra cosa sul dovere di vedere cosa è successo, per osservare, verificare, ascoltare, capire. Vedi Oriana Fallaci o Indro Montanelli. Esempi obsoleti?

Ebbene, Dio ci liberi da editori intenzionati a sostenere che il buon giornalismo si può fare stabilmente usando lo smartphone. La redazione, fulcro e fucina del prodotto editoriale, ne uscirebbe a brandelli, la professione polverizzata, concentrata sull'individuo anziché sul gruppo operativo.

Un'altra questione riguarda la natura anche giuridica del lavoro giornalistico rispetto alla collettività. In questi mesi di drammatiche restrizioni il Governo ha inserito l'informazione fra le attività indispensabili, quelle che non potevano essere fermate neppure di fronte alla pandemia. Se ne dedurrebbe che l'informazione giornalistica è un servizio pubblico che deve essere garantito dallo Stato. Come? Certo, non attraverso giornali sovvenzionati dallo Stato o dai Partiti, ma per mezzo di norme, aiuti, condizioni (finanziarie, fiscali ecc) che le istituzioni potrebbero creare affinché i notiziari – autonomi, liberi, veritieri, pluralistici – venissero prodotti e offerti alla collettività. Ci vorrebbe uno "Statuto dell'Impresa Editoriale" per fare in modo che l'informazione non sia preda del libero mercato (i miliardi, la pubblicità, gli interessi privati), ma sia garantita esattamente come un bene collettivo, come l'acqua o il pane, nell'ottica di un'autonomia che come l'acqua e il pane è necessaria per lo sviluppo democratico della categoria. L'imbonimento delle masse non è giornalismo, che deve essere svincolato da compiacente servilismo di parte, dalla faziosità di interessi politici o privati e che comunque non si fa in "remote control" ma sul pezzo, raccogliendo testimonianze, possibilmente in modo rispettoso e intelligente, evitando rigorosamente Facebook et similia.

CORONAVIRUS: PERCHÉ LA CORSA ALLA CARTA IGIENICA?

FORSE INUTILE MA NON IRRAZIONALE

La corsa all'acquisto della carta igienica che si è scatenata in molti paesi del mondo con l'arrivo del coronavirus è stata bollata come una forma di isterismo collettivo da giornalisti ed esperti sanitari. Fanno presente che il nuovo male non è la dissenteria, non fa andare più spesso in bagno. Ne deducono che si tratti di panico irrazionale, di stupidità di massa. È chiaro che "panic buying" e accaparramento sono fattori, specialmente quando i media abbondano con immagini di scaffali vuoti negli ipermercati.

Già a febbraio degli uomini armati hanno fatto irruzione in un negozio di Hong Kong portando un valore di circa un quotidiano fatto uscire un pagine bianche necessità igieniche esperti del specialmente da del fenomeno nei bani, dove tende esprimono forti dubbi sull'irrazionalità di massa come motivazione della corsa alla carta. Esiste infatti una spiegazione semplice e perfettamente razionale: l'auto-isolamento in casa che ormai riguarda un terzo della popolazione del globo ha cambiato radicalmente il posto in cui si va al bagno. Le persone che in tempi normali passano molte ore del giorno al lavoro, in ufficio o a scuola, o magari al ristorante o a fare shopping, sono ora confinate in casa, lontane dai consueti gabinetti dei giorni feriali.

La Georgia-Pacific, tra i principali produttori di carta igienica negli Stati Uniti, calcola che restare in casa 24 ore su 24 aumenta il consumo "residenziale" del 40%. Secondo l'azienda, ciò significa che in condizioni di "lockdown" il consumo di una famiglia media americana di quattro persone ammonterebbe a 17 rotoloni doppi di carta igienica ogni due settimane. È perfettamente vero che in queste circostanze il consumo di carta igienica nei posti di lavoro, nelle scuole e nelle altre "normali" destinazioni fuori casa praticamente s'azzerà, ma la carta fornita agli uffici e alle istituzioni segue percorsi logistici completamente separati rispetto a quella usata in casa. La qualità è diversa, come lo è anche il confezionamento e, molto spesso, le dimensioni dei rotoli. Per complicare ulteriormente le cose, pure la distribuzione è marcatamente diversa.

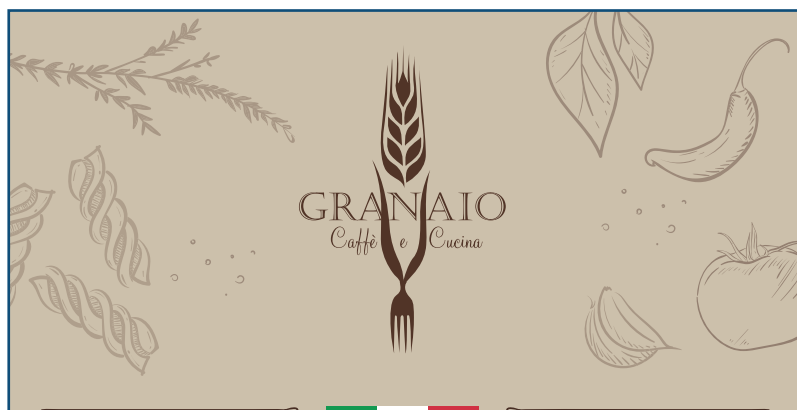
Molti produttori si concentrano su una sola delle produzioni tra il consumo domestico e quello fuori casa. "Charmin", il marchio leader nel mercato domestico americano, è prodotto dalla Procter & Gamble, che non è affatto presente nel mercato professionale. I produttori per gli uffici e le istituzioni invece, tipicamente non hanno rapporti commerciali con la Grande Distribuzione Organizzata – focalizzata sul consumo di massa – né, tantomeno, trattano il tipo di prodotto richiesto dalla GDO. La situazione negli Usa si riproduce anche in Europa. La carta c'è, ma non dove servirebbe perché la logistica, una macchina molto – forse troppo – raffinata, non riesce a farla arrivare senza stravolgere un intero settore industriale.

La scarsità non dipende dalla massa incolta che non sta a sentire i saccenti mentre spiegano che il problema non esiste. Esiste, anche a cause dell'isolamento in casa. Comprare troppa carta igienica può non essere utile, ma non è irrazionale.

Nota Diplomatica/James Douglas Hansen



via 600 rotoli per €120. A marzo australiano ha numero con otto per "sopperire alle nicchie". Tuttavia, settore cartario – vantati al perdurare grandi centri urbani a concentrarsi –



With a rustic café-style concept, Granaio serves authentic Italian food in the heart of the West End.



224 Piccadilly, Piccadilly Circus, London, W1J9HP
reservation@ristorantegranaio.co.uk
www.ristorantegranaio.co.uk
+44(0) 2079301459 | +44 7493248819



MMC

Caffé Ristorante Rosticceria
Outside Catering Available
55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB
Tell: 020 8549 8021

FLYING ALITALIA DURING COVID-19

Flying during COVID-19 requires taking some strict and rigorous precautions to ensure a comfortable and safe experience for both our passengers and staff.

Below are some of the actions Alitalia has implemented, adhering to the strict health safety restrictions.

AT THE AIRPORT

In compliance with Local Health Authorities, in some airports, your body temperature may be measured before departure, and, if the recorded temperature is higher than that established by law (usually 37.5° C), you may require specific medical certification or be prohibited from departing. Temperatures are also measured at the airport of the final destination, in Italy, and can take place via a thermal scanner.

To maintain social distancing, you are been asked, where possible, to use online check-in, or, where present, the fast check-in kiosks at the airport. Keep a safe distance of at least one metre throughout all airport operations (check-in, transit, boarding, disembarkation, baggage claim, security checks, etc.). It is also recommended that you wear a protective mask from the moment you arrive at the airport. Airport areas are cleaned and sanitised several times a day.

Boarding will be carried out, where possible, via the jet-bridge; when using the shuttle bus, there is a maximum limit of passengers. In both cases, you must always wear a mask and keep a distance of one metre.

To guarantee maximum safety, all Casa Alitalia lounges have been temporarily closed. Those entitled to access our lounges in Rome Fiumicino and New York, can collect a voucher at check-in, to be used at selected refreshment points.

For all inbound flights to Italy, a self-certification form must have already been completed and a copy presented at boarding and passport security checkpoints upon arrival. You can download the form for Alitalia flights at https://www.alitalia.com/content/dam/alitalia/files/EN/RETURN_FROM_

ABROAD_FORM.pdf#

Failure to complete the form in all the required fields or the presence of non-compliant declarations may result in being denied boarding.

ON BOARD

In compliance with the current provisions of the National Health Authorities, Alitalia has adopted some precautions to reduce contact between passengers as much as possible. In particular:

- interpersonal distance of at least one metre is guaranteed on flights entering Italy, leaving the seats next to passengers free; on other flights, the maximum capacity of the aircraft, has been reduced, to facilitate the distribution of people on board as much as possible.
- it is mandatory to wear a protec-



tive mask, if you do not have one, Alitalia will provide you with a courtesy mask made available by the Department of Civil Protection;

- In-flight service will operate in a reduced format, to minimise contact and guarantee safe passage and stationing of the flight crew throughout the cabin. Food and drink will be supplied in single sealed portions, adhering to the highest hygiene standards. The possibility of requesting certain special meals remains available;
- both boarding and disembarking phases must take place in an orderly manner, in rows, maintaining a safe distance of one metre. Please carefully follow the instructions of our crew.

AIRCRAFT

All of Alitalia planes are disinfected daily with products that contain a high sanitising power and, thanks to the HEPA filters and vertical circulation, the air on board is 99.7% pure, as clean as an operating room.

ASSISTANCE AND FLIGHT CHANGE

If you have a flight by 30 June, you have until 31 August to change your booking, free of charge, or request a voucher, valid for 1 year, equal to the value of the ticket, by calling the Alitalia Call Center.



WE ARE IN LONDON

54 BAKER STREET - W1U 7BU
123 BUCKINGHAM PALACE ROAD - SW1W 9SR

CATERING SERVICES

PRIVATE - OFFICE - BUSINESS - SPECIAL EVENTS
ANY QUESTIONS OR ENQUIRIES: ORDERS@ETNACOFFEE.NET



Thursday, 30 April 16:00 (UK Time) **FREE WEBINAR** present by **British Italian Conservatives**

Global trade business, is there still an opportunity?

Maurizio Bragagni Chairman British Italian Conservatives
Rt Hon Greg Clark MP - UK Parliament Chair of Science & Technology Select committee
Scott Steedman CBE Director of Standards - BSI
Ottonele Popesco President - PEMA

sponsored by **TRATOS**

Pandemia: Which Opportunities for the Global Trade Business?

Which will be the shape of the post-coronavirus recovery? How good or bad are the global growth prospects? What's about the global trade opportunities?

The British Italian Conservatives tried to answer these difficult and crucial questions when at the end of April they organized their "First Online Webinar", sponsored by Tratos.

Special guests and speakers of the virtual event were former Secretary of State for BEIS, BIC Patron and Chair of Science and Technology Select Committee Greg Clark; President of PEMA Ottonele Popesco, BSI Group Director of Standards Scott Steedman and Maurizio Bragagni, Chairman of British Italian Conservatives.

The aim of the "Webinar" was to analyse the present economic situation focusing in particular on the future shape of the recovery, global growth prospects and global trade opportunities.

The panel discussed topics like localisation vs. globalisation and trade on a post-COVID-19 world, and the effect on the UK, the importance of industry and innovation during Pandemic times, the role of public investment as a recipe against global recession.

With a wealth of experience and diversity of perspective, the guest panel tried to shed some light and share their views on the current and future economic positioning.

La Redazione

SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana • pizzeria

ORGANISING A SPECIAL OCCASION?

CHRISTENING • BIRTHDAY • COMMUNION
COMING OF AGE • ENGAGEMENT ...AND MORE

Let us help you organise your party at Spaghetti House Goodge Street

Please contact Stefana
info@spaghetthouse.co.uk or call 020 7395 0390
Spaghetti House, 15 Goodge Street London W1T 2PQ

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

[@Spagheti_House](https://www.instagram.com/Spagheti_House) [@Spagheti_House](https://www.facebook.com/Spagheti_House) [/SpaghetiHouse](https://www.facebook.com/SpaghetiHouse)

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

IL COVID 19, "EVENTO DI FORZA MAGGIORE" Che cosa copre e non copre la clausola

Caro Avvocato

Sono un sarto che progetta e produce abiti e camicie da uomo. La mia azienda è specializzata in tessuti italiani di alta qualità e forniamo abiti fatti a mano, compresi gli abiti da cerimonie, a una vasta gamma di clienti. Abbiamo sviluppato una reputazione e un mercato per la sartoria maschile. Il processo di sartoria richiede che il cliente ci fornisca le specifiche e il materiale che desidera per il suo abito. Quindi firma un modulo d'ordine che stabilisce il materiale scelto, la data di consegna, il design e il numero di prove dell'abito necessarie, normalmente si tratta due prove. L'ordine è soggetto al pagamento di un acconto pari al 50% del prezzo. Il saldo del pagamento viene versato alla consegna dell'abito. Il modulo d'ordine è soggetto a termini e condizioni. Una delle condizioni è una clausola di "forza maggiore" che stabilisce che nessuna delle parti del contratto è responsabile per qualsiasi inadempimento o ritardo nell'esecuzione del contratto, se l'inadempimento o il ritardo è dovuto ad un "evento di forza maggiore". I termini e le condizioni definiscono un evento di forza maggiore come comprensivo di "epidemia" che, a mio avviso, coprirebbe la pandemia causata dal Covid 19.

A metà febbraio 2020 un cliente ha ordinato un costoso abito in lino per un matrimonio da consegnare all'inizio di maggio. Il 5 aprile mi ha scritto e mi ha informato che avrebbe cancellato l'ordine perché il matrimonio era stato annullato a causa della pandemia e voleva la restituzione del deposito. Afferma di avere diritto alla restituzione della caparra a causa della clausola di forza maggiore e del Covid 19. Potrebbe indicare se ritiene che io sia tenuto a restituire il deposito?

Cordiali saluti

Ferruccio

Caro Ferruccio

I termini del suo contratto con il cliente si applicheranno al deposito in suo possesso. In base al contratto il cliente ha il diritto di rivendicare che si è verificato un evento di forza maggiore a causa della pandemia. Tuttavia, la clausola di forza maggiore si applica solo in caso di mancata o ritardata esecuzione del contratto se questa è causata da un evento di forza maggiore al momento dell'esecuzione proposta. Se al momento in cui il cliente ha effettuato l'ordine in febbraio e ha pagato l'acconto, non si è verificato un evento di forza maggiore, allora la clausola non si applica e non siamo obbligati a restituire l'acconto.

Nel mese di febbraio non c'è stata alcuna dichiarazione ufficiale di pandemia nel Regno Unito e quindi in quel momento non c'era un evento di forza maggiore ai sensi del contratto. Il pagamento del deposito non era coperto dalla clausola di forza maggiore.

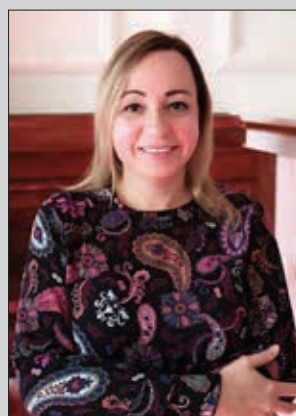
Potrebbe suggerire al cliente di posticipare l'ordine fino a quando la data del matrimonio non sarà stata fissata nuovamente. Ciò significherebbe che non perderebbe il suo deposito.

Cordiali saluti

Domenic Pini
Pini Franco LLP

Questo articolo contiene informazioni utili. Tuttavia occorre richiedere una consulenza professionale per ogni singolo caso specifico ed è opportuno avere ottenuto un parere professionale prima di astenersi dal prendere o prendere iniziative.

BREXIT: Domande Frequenti



Gabriella Bettiga, avvocato e solicitor è esperta in diritto dell'immigrazione. Gabriella collabora con lo studio legale anglo-italiano Slig Law, con uffici a Londra e Roma, specializzato nell'assistenza a clienti italiani in Inghilterra ed a clienti inglesi in Italia.

Gabriella è anche fondatrice e direttrice dello studio MGB Legal, che si occupa esclusivamente di immigrazione e cittadinanza.

Email: gabriella@mgbelegal.com

In questa rubrica risponderemo a domande frequenti che mi vengono poste in relazione alla Brexit.

PANDEMIA NON FERMA LA BREXIT: CHIEDETE SETTLED O PRE-SETTLED STATUS!

COSÌ AVRETE DIRITTO A SUSSIDI SE RESTATE SENZA LAVORO

In questi strani tempi di pandemia molti mi chiedono se abbia senso fare domanda di settled status o cittadinanza, e se ci sono possibilità che

Brexit venga prorogata a causa del Covid-19.

Inoltre vari connazionali hanno perso il lavoro e non è chiaro se possano

cedere a sussidi e assistenza da parte del governo.

Per il momento, nonostante ci siano pressioni da parte di alcuni gruppi politici, il governo non ha espresso alcuna intenzione di rimandare Brexit.

Si sostiene che, visto che l'economia è comunque in crisi a causa del Covid-19, non ha senso ricostruirla all'interno dell'Unione Europea, per poi uscirne e rischiare una seconda crisi economica. Gli oppositori invece pensano che l'uscita dall'UE in un periodo già così difficile possa soltanto aggravare la situazione.

In mancanza di certezze, se non avete ancora fatto domanda di pre-settled e settled status, conviene presentarla al più presto, anche perché il possesso del settled status potrebbe agevolare l'ottenimento di fondi pubblici in caso di bisogno.

Le domande di settled e pre-settled status possono essere preparate usando la App EU_Exit, ID documents check che non richiede l'invio di passaporto originale all'Home Office. Pertanto il procedimento potrà essere tranquillamente effettuato da casa.

I tempi di decisione si sono allungati, ma il sistema non è fermo e perciò prima o poi riceverete una risposta via email da parte dell'Home Office.

A causa della pandemia non è più possibile contattare il EUSS Resolution Centre via telefono, ma se avete dubbi è possibile compilare un modulo online. Anche in tal caso i tempi di risposta sono più lunghi dei consueti cinque giorni lavorativi.

Attenzione a non inviare passaporto e documenti originali per posta all'Home Office, in quanto verranno restituiti con molto ritardo.

Per quanto riguarda le domande di cittadinanza, al momento non è possibile fare gli esami di inglese, in quanto i vari centri sono chiusi, così come non è possibile prenotare appuntamenti per dare i dati biometrici.

Se però avete già fatto gli esami di inglese, o ne siete esenti, potrete comunque inviare la domanda di cittadinanza online e caricare la documentazione sul portale UKVCAS, ma dovrete attendere la riapertura dei centri dove vengono presi i dati biometrici per completare la procedura.

Chi non ha il settled status, potrebbe avere difficoltà a dimostrare di avere diritto ad accedere ad alcuni fondi pubblici, a meno che non riesca a provare che ha diritto a risiedere in UK in quanto cittadino europeo che esercita i diritti di libera circolazione garantiti dai trattati dell'Unione.

Fino al 31 dicembre 2020 infatti, è ancora possibile beneficiare delle norme europee, per cui se avete la permanent residence oppure se siete lavoratori, studenti, lavoratori autonomi o persone economicamente autosufficienti, non dovrete avere problemi a dimostrare che avete diritto ad accedere a vari sussidi, a patto che siate anche in possesso degli altri requisiti richiesti, oltre a quello di essere abitualmente residenti nel Paese.

Ricordate che il pre-settled status da solo non basta a dimostrare il diritto a ricevere benefits, e sarà necessario dimostrare la propria residenza abituale in UK con prove aggiuntive.

YOUR GATEWAY TO ITALY AND THE WORLD.



With up to 4 daily direct flights from London to Rome, you can enjoy easy connections to a wide network of Italian and worldwide destinations, like the newly launched Johannesburg, New Delhi, Maldives, and Nairobi. Discover them all.

ALITALIA.COM





Insurance B R O K E R S

LE ASSICURAZIONI DAVANTI ALLO TSUNAMI CORONAVIRUS

Che Impatto avrà la pandemia sul mondo delle assicurazioni? In questo articolo Aldo Iaquina, Amministratore in carica della AIM Insurance Brokers, fa il punto tenendo conto del quadro economico sociale contingente che stiamo vivendo.

QUALI SONO INTANTO LE STIME DI IMPATTO DEL CORONAVIRUS SULL'ECONOMIA EUROPEA?

La crisi che stiamo vivendo e le misure di contenimento adottate incideranno in forma immediata e in modo severo sulla crescita globale. Il PIL di tutti i paesi del G7, il club dei sette paesi più industrializzati, potrebbero registrare profonde contrazioni già a partire dal primo trimestre dell'anno in corso. In particolare per i paesi europei: in Francia il PIL dovrebbe ridursi del 2% nel primo trimestre e del 10% nel secondo; in Germania del 3% e del 10% rispettivamente e in Italia del 5% e del 10%. Fuori dall'Unione Europea, si registrerebbero contrazioni di analoga entità anche nel Regno Unito.

QUAL'È LO STATO ATTUALE NEL SETTORE ASSICURATIVO AI TEMPI DEL CORONAVIRUS?

Per quanto riguarda il settore assicurativo la situazione creata a seguito della pandemia si ripercuoterà soprattutto in termini finanziari ma è probabile che gli assicuratori dovranno affrontare condizioni progressivamente difficili nell'immediato futuro anche in termini di adattamento in condizioni di mercato sfavorevoli e nel mantenimento delle operazioni, adottando misure per proteggere dipendenti e clienti.

Le classi di polizze che molto probabilmente vedranno un forte aumento delle richieste di indennizzo sono quelle per interruzioni di attività, cancellazione di viaggi e annullamento di eventi.

Le compagnie assicurative in Italia e in Europa si sono comunque immediatamente attivate ed hanno subito pensato a polizze speciali che tutelino attività e famiglie dal rischio derivante da Covid 19; si tratta di coperture specifiche contro questo terribile virus in quanto in genere le pandemie non sono assicurate nelle consuete polizze malattia. In generale le polizze attualmente offerte hanno coperture differenziate per famiglie ed imprese:

- per le famiglie è prevista una diaria da ricovero in caso di ricovero ospedaliero e di un pagamento di capitale in caso di degenza presso la terapia intensiva
- per gli imprenditori invece è previsto un sostegno in caso di interruzione di attività.

AL DI LA' DEL CORONAVIRUS QUALI PRODOTTI ASSICURATIVI POTETE OFFRIRE TRAMITE LA VOSTRA SOCIETÀ?

Con AIM Insurance Broker Ltd, parte del gruppo MAPI, con sede a Londra siamo in grado di assistere i nostri clienti per le loro esigenze assicurative anche in questo particolare momento socio-economico, in quanto possiamo attingere alle principali compagnie del settore con le quali abbiamo stabilito relazioni solide e durature ed alle loro soluzioni.

Abbiamo inoltre sviluppato da tempo il programma assicurativo "Sicuri all'estero" esclusivamente mirato agli italiani residenti in UK e che comprende diverse coperture, dall'abitazione alla protezione della famiglia, dall'auto ai viaggi, dalle attività professionali alle attività commerciali. In particolare sottolineo la tutela della attività societarie a protezione delle aziende dai rischi operativi;

QUALI SONO I VOSTRI PUNTI DI FORZA?

In sintesi si possono evidenziare

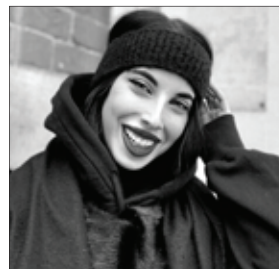
- un Desk di assistenza e consulenza assicurativa interamente in lingua italiana;
- assistenza pre-contrattuale, post-vendita e supporto in lingua italiana in caso di sinistro;
- una serie di prodotti e servizi studiati appositamente per soddisfare tutte le esigenze assicurative.

CONTATTI

www.sicuriallestero.it
Info.sicuriallestero@aimib.co.uk
AIM Insurance Broker Ltd.
150 Minories EC3N 1LS
Tel. 0044 (0) 20 7347 5681

Pandemia: Why the universities of London were so slow?

The students have not been protected



This world pandemic crisis has opened the eyes of many universities students within the UK. Many young people travel to the UK intending to enter the most prestigious universities in the world such as Oxford, Cambridge, LSE, UCL and King's College. They all believe that within this university they will find success, helpful instructions on how to become influential individuals once graduated, an education system which is unique and cannot be compared to those education systems located

in their home countries, an academic institution as a whole which stands united with the students and protect their rights to defend their studies and their bright futures.

However, with the starting of COVID-19 during February 2020, many young students in the UK started questioning the integrity of these prestigious universities as they failed on having a quick response to such crisis and protecting their human and student rights.

Universities such as King's College London have more than 27,629 students, where the majority of them have an international background. These universities welcome in the year 2017-2018 a total of 11,900 international students, where according to their website, the second largest community is from China. COVID-19 started to expand within the UK after the Christmas holidays. Consequently, a variety of King's College students, in the same way as the International students from other universities either outside or inside the centre of London, were officially returning from their countries where they spent this Christmas break together with their families and friends. The official numbers reported above which highlight the internationality of King's College London underlines the possible presence of many individuals which may have contracted the coronavirus while returning to the UK for their holiday. The percentage of those individuals who may result positive from COVID-19 should not only be limited to the Asian community. Still, it should also refer to all International students who have either travelled to China or may have had contact with an infected person who contracted the virus before meeting them.

During this period all the universities from the Universities of London group were on purpose hiding the possibility of having the virus within their institution to students, who were forced to go their lectures as usual as well as encouraged to continue extracurricular activities or student events such as pub gatherings since they're not worried about the coronavirus issue. King's College London sent the first email of a positive student to the student community on the 5/03/2020 where they declared "King's student has been diagnosed with the virus". Outside sources proclaimed that both the staff of these universities, e.g. lecturers, personal tutors as well as students if they required information about the infected person to know whether they may have contracted the virus, King's College London would refuse to give information to them for a matter of privacy.

In the following weeks, this university, as well as other universities in London, have sent numerous emails to students as the numbers of an infected person was growing. Although there were evident signs of a pandemic explosion in their institutions they only closed the universities on the 19/03/2020, where it is important to remind all the readers of this article that lessons, including lectures with a capacity of 100 students in a room, were running until the very last day.

Universities students in the UK had only lessons until the 19/03/2020, where the second university term starting straight after the Christmas Holiday until March was dedicated to staff/ university strikes, most of the classes were cancelled for this reason. For instance, King's College student from the department of Geography BA had very few classes due to the strike issues. Many of them asked for a refund as courses have now officially stopped and regular lessons are not running. Universities are currently still avoiding the topic in the same way they avoided the subject of having possible infected people from COVID-19 early in February.

These universities are failing in reassuring their student community as they seem to prefer investing their time in preventing their economies. COVID-19 and the official university strikes of term 2 posed a risk to their finances, where principals of these prestigious institutions deliberately chose to not further answer students and their enquiries in order to avoid the collapse of their internal economies. However, what they are not realising is that they are still creating a risk to a possible future rupture in their educational system, as well as of their international reputation, as students do not currently have the same opinion of admiration and respect towards their educational systems. They will continue campaigning through student petitions to actively show them that they want what should be given to them, which is a system based on transparency and reciprocal respect.

Maria Vittoria Iaquina

FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALE

www.harpers.co.uk



Consulenze ad aziende e individui
 Rubrica curata da Elisa Sgubin

Organizzazione della Piccola Azienda in tempi d'emergenza coronavirus

In momenti di incertezza, ciò di cui l'azienda ha bisogno è creare feedback che mantengano o ristabiliscano elementi solidi. Ecco quindi che partendo dalle fondamenta, quando uno stallone, nel tempo attuale un proprio shock della domanda a livello globale si presenti, è buona regola stabilire con rapidità un piano per gestire l'emergenza, nel caso non vi fosse già uno pronto, ideato in un periodo di relativa tranquillità.

Alcuni punti che in condizioni di normalità sono fissi, come luoghi di lavoro, incontri con clienti, orari d'apertura, personale, vengono ri-immaginati prevedendo un paio di scenari possibili, ovvero come modificare la prestazione dei propri servizi ipotizzando durata variabile e potenziali sviluppi di una data situazione. Il luogo di lavoro si sposta quindi dalle quattro mura di un ufficio al salotto di casa, a sedi separate, a sedi estere come a sedi virtuali, si pensi alla crescita esponenziale di incontri di ogni tipologia via Applications su smartphone o laptop (eg. Zoom), o la condivisione di risorse e files su piattaforme virtuali, spesso di questi tempi messe a disposizione alle aziende a titolo gratuito per facilitare

il cambiamento e in vista di ritorni in tempi di riacquistata stabilità (eg. Microsoft Teams).

L'ideare come muoversi e cosa fare a seconda della direzione possibile di uno 'status quo' ha la capacità di ristabilire l'ordine e guidare l'azienda nella gestione prossima togliendo dall'impasse, con una ripresa più accessibile della produzione in un equilibrio diverso.

Il ruolo e i servizi proposti dall'azienda alla clientela potrebbero inoltre essere osservati e rivalutati così da venire riproposti, sfruttando competenze già a disposizione ma seguendo nuove modalità: si veda chi da un puro punto ristorativo si sia trasformato di questi tempi in punto produzione e consegna a domicilio, o al caso del consulente legale che proponga soluzioni di sostegno a spiegare le nuove regole in vigore (esempio il "social distancing") e aiuti statali alle imprese, raggiungendo possibili interessati via proprie liste email (le "mailing lists"). Tale consulente legale, che potrebbe essere uno studio avvocati o notarile, mirerà ad informare tarando la propria linea comunicativa a seconda dell'azienda raggiunta e della mailing list

adoperata, ai fini della comprensibilità a tutti gli imprenditori raggiunti, grandi o piccoli.

Gli attori che si sappiano muovere agilmente in una direzione compatibile con il nuovo stato corrente, riusciranno a sfruttare condizioni interpretate come sfavorevoli dai competitori e adatteranno i propri modelli gestionali e operativi alle richieste emergenti. Chi prima vedrà opportunità dove altri leggono "crisi=pericolo", farà dell'incertezza un proprio cavallo da traino e potrà uscire favorito, una volta ripreso a pieno regime.

Considerazione parallela: aziende che stiano mantenendo il personale full-time pur attestando un temporaneo calo nella domanda di prodotti e servizi, hanno ora la possibilità di dedicare una parte della giornata lavorativa 'normale' del singolo dipendente alla formazione e aggiornamento tramite corsi online. Il punto è: trasformare una voce di 'costo' per l'azienda, ovvero le ore retribuite infruttifere poiché non corrispondenti alla soddisfazione di richieste di servizi da parte cliente, in voce 'investimento' con l'acquisizione di competenze e conoscenze di livello superiore, in modo da rispondere a una rosa di richieste più ampia e quindi mantenere una posizione di competitività sul mercato.

Anche in questo caso, spiccano piattaforme gratuite di condivisione di know how come Alison, piattaforma globale di apprendimento e formazione in rete che presenta oltre un migliaio di piani corso di livello base, a costo zero.

Il particolare periodo in cui il mondo impresa si è ritrovato ha permesso la produzione e diffusione gratuita di webinar sui più diversi argomenti, come ad esempio quelli proposti da Camere di Commercio, Istituti di Cultura o da Eventi Business-Convention come il Festival Of Enterprise, quest'ultimo trasformatosi al momento in evento totalmente virtuale

(<https://www.festivalofenterprise.co.uk/webinars>).

Vista la tendenza corrente alla messa a disposizione di contenuti online e l'intenzione positiva di dare un supporto alle imprese senza scopo di lucro, si estende l'invito a servirsi di tali informazioni e consulenze per poter accedere a fondi e strumenti messi a disposizione (anche il nostro team può essere attivato in tale senso per tutti i servizi di competenza nei confronti delle piccole e medie imprese, per contatto: info@synglobal.com).

*****Le informazioni contenute in questa rubrica hanno titolo informativo. Nessuna responsabilità è imputabile ai curatori dei testi in merito a iniziative avviate senza avere ottenuto una consulenza professionale specifica al singolo caso.**

CORONAVIRUS: MEDICI ITALIANI ALL'ESTERO SI MOBILITANO

"ViciniVinciamo". la senatrice Laura Garavini spiega la sua iniziativa

Se c'è un aspetto positivo in questa emergenza sanitaria legata al coronavirus è la riscoperta del valore della solidarietà. Ed è bello vedere che uno degli esempi di maggiore generosità sta arrivando proprio dagli italiani nel mondo: oltre 90 medici italiani all'estero, infatti, in questi giorni si sono offerti per dare consultazioni mediche e psicologiche gratuite. Si chiama "ViciniVinciamo" ed è un'iniziativa benefica nata da un appello pubblico da me lanciato ai tanti dottori italiani operanti nel mondo. Spesso veri e propri luminari, estremamente apprezzati nei luoghi di residenza.

Ho chiesto chi fosse disponibile a prestare la propria professionalità, in forma volontaria e da remoto, per aiutare il sistema sanitario nazionale e alleggerire il suo carico di lavoro in questa fase emergenziale. In pochi giorni, hanno aderito decine di connazionali. Professionisti affermati in ogni Paese d'Europa e degli altri continenti. Una risposta fatta di entusiasmo e dedizione. Che dimostra un grande senso civico e un forte, profondo amore per il nostro Paese.

I medici che aderiscono a "ViciniVinciamo" effettuano visite a distanza, in collegamento video, attraverso un'applicazione di telemedicina promossa dalla start up "DaVinci Salute" dell'ingegner Stefano Casagrande, anche in collaborazione con la dottoressa Luisa Mantovani, direttrice della divisione di oncologia ed ematologia dell'ospedale San Georg di Lipsia in Germania e la dottoressa Luisa Sodano, igienista.

Farsi visitare è semplice e possono farlo tutti. I pazienti possono accedere al sito www.davincisalute.com e fissare facilmente da casa un appuntamento con una/o specialista per ricevere una consulenza professionale gratuita, nello slot temporale indicato dal medico.

La telemedicina in Italia fino ad oggi non è stata molto diffusa. Oggi però può diventare uno straordinario strumento di prevenzione e di cura, anche in vista della fase post emergenza da coronavirus. Il rapporto medico-paziente infatti può proseguire nel tempo, attraverso il monitoraggio dello stato di salute da remoto, con riscontri puntuali richiesti dal medico o mediante un sistema di auto-valutazione.

I tanti medici che stanno aderendo rappresentano un'Italia nel mondo fatta di solidarietà e di impegno civile. Di calore umano e di competenza. Un'Italia capace di essere vicina, anche se lontano. Convinti che, se siamo Vicini Vinciamo. LaR

FUMA! MORIRAI DI CANCRO MA NON DI CORONAVIRUS...

Sono uscite in questi giorni molte notizie di condotta al rinomato La Pitié-Salpêtrière so: suggerisce forte-tobacco possa avere contro il coronavirus. sono in sé controversi, imbarazzanti. I ricercatori hanno trovato che, per il Covid-19, i fumatori erano solo il 4,4%, una spettacolare sotto-rappresentazione rispetto alla presenza di fumatori nella popolazione francese. Il risultato conferma una simile osservazione già fatta in Cina, ma indispette il forte fronte anti-fumo.

Secondo il Prof. Zahir Amoura, un neurobiologo responsabile di medicina interna, malattie autoimmuni e sistemiche presso la struttura parigina e autore della ricerca: "Rispetto alla popolazione generale francese, l'incidenza di fumatori quotidiani è minore del 75,4% tra i ricoverati per il Covid-19 e inferiore dell'80,3% tra i pazienti ambulatoriali". Si ipotizza che l'effetto possa dipendere dalla nicotina presente nel fumo.

Per quanto la demonizzazione "morale" del tabacco abbia una lunga storia, fino alla metà del secolo scorso la sostanza era invece piuttosto apprezzata dalla professione medica, che le attribuiva notevoli poteri curativi i quali, visti alla luce di oggi, possono apparire alquanto bizzarri.

L'immagine del 18° secolo qui sopra - conservata nella collezione della Wellcome Trust inglese - dimostra l'applicazione di un "clistere al fumo" a una vittima di annegamento. All'epoca, si riteneva che il fumo del tabacco - per i suoi poteri di contrasto al freddo e alla sonnolenza patologica - fosse una cura sovrana in questi casi. La Royal Humane Society - fondata nel 1774 come ente benevolo di pronto soccorso - installò infatti numerose postazioni "anti-annegamento" lungo il fiume Tamigi attrezzate per prestare la cura, considerata allora altrettanto valida quanto la respirazione artificiale.

Gli esperti sono però unanimi: se non vuoi morire di cancro al polmoni e' meglio che non fumi.

Nota Design / James Douglas Hansen



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



ICE-ITA SI PREPARA A RILANCIO DEI COMMERCII CON UK AVVIATO IL PROGETTO #RiparticonICE

Tramite un webinar, e cioè una conferenza online, l'agenzia ICE-ITA di Londra ha presentato il 21 aprile scorso a circa 600 aziende italiane la situazione del mercato del Regno Unito in tempo di coronavirus.

Il webinar fa parte del più ampio progetto #RiparticonICE, che si propone di mettere a disposizione delle PMI italiane il patrimonio di conoscenze dell'Ambasciata e degli uffici ICE-ITA e della rete consolare nel mondo con lo scopo di informarle sulle reali situazioni dei singoli mercati in tempo di crisi aiutandole a pianificare la ripartenza.

Il webinar incentrato sul Regno Unito è stato aperto da Roberto Luongo, Direttore Generale dell'Agenzia, che ha ribadito la strategicità del Regno Unito per l'Italia mentre Raffaele Trombetta, Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, ha fornito un quadro completo ed esaustivo della situazione britannica, sia sotto il profilo della diffusione del virus sia delle misure adottate dal governo a sostegno delle imprese e dei cittadini.

Ferdinando Pastore, Direttore dell'Ufficio ICE-ITA di Londra, ha illustrato il quadro economico del Regno Unito, identificando un'economia basata per l'80% sui servizi, con una bassa disoccupazione e una forte flessibilità del mondo lavoro; fortemente basata su consumi interni, con un ecosistema favorevole agli investimenti e con una forte spinta all'innovazione.

Guardando ai primi mesi del 2020 si è registrato a causa della pandemia un calo prevedibile a livello generale dell'interscambio, che riguarda mediamente una diminuzione del 18% nella media UE, e del 9% nell'interscambio con l'Italia mentre l'export è diminuito solo dell'8%. Si tratta di un "buon" risultato comparandolo ad altri partner europei, come la Francia che ha perso ben il 25%, i Paesi Bassi il 23,7%, la Germania il 17%. L'Italia mantiene quindi un saldo positivo della bilancia commerciale anche se in calo del 4,5%.

Per tutti i settori emerge l'importan-

za del ricorso a tecnologie digitali e in questo bisogna essere preparati per incontrare le esigenze emerse nelle relazioni commerciali di questo paese. Il Regno Unito è infatti il più grande mercato e-commerce in Europa, e terzo al mondo. I settori in cui si prevede una particolare crescita, visto il potenziale e l'importanza dell'innovazione e della tecnologia nel Regno Unito, sono: artificial intelligence, robotics cybersecurity, blockchain, Internet of Things, realtà virtuale e aumentata e smart mobility. I trend emergenti riguardano: agritech, healthtech, cleantech. Londra è il terzo hub al mondo per lo sviluppo di progetti di start up innovativi, primo in Europa seguito da Berlino.

Durante la sessione di Q&A finale sono intervenuti anche Maurizio Ghirda, delegato della Banca d'Italia a Londra, e Massimo Carnelos, Head of Economic Office Embassy of Italy.

Ghirga ha sostenuto che il futuro del percorso della sterlina, sarà influenzato da un lato dal coronavirus e dall'altro dalla Brexit. Esportare nel Regno Unito richiederà innovazione e capacità competitiva. Durante la ripresa ci saranno conseguenze importanti per la catena del valore e sarà il momento in cui si rivedranno in ottica di lungo termine i rapporti tra aziende e consumatori.

Per quanto riguarda l'innovazione tecnologica Massimo Carnelos ha ricordato che i settori delle macchine utensili, automazione e automotive sono una componente importante per l'export italiano, sottolineando un margine di crescita vista la strategia industriale britannica che prevede diversi ambiti in cui investire. Per quanto riguarda la ripartenza, la flessibilità del mercato e il basso tasso di burocrazia fanno sì che la ripresa si prevede più veloce. Infine l'Ambasciatore ricorda ancora l'importanza dell'innovazione e la flessibilità e l'apertura dell'economia, ricordando che il Regno Unito non sia solo Londra, ma che vi sono opportunità anche in Scozia, Galles, Liverpool, ecc.

ICE-Agenzia, che dal 1926, promuove i rapporti economici dell'Italia con l'estero sostenendo le aziende italiane nel processo di internazionalizzazione, oggi più che mai, affianca le imprese con un'offerta di servizi di informazione, formazione, promozione e consulenza per conoscere i mercati esteri, individuare nuove opportunità e consolidare le relazioni internazionali. I servizi proposti rispondono a standard qualitativi definiti nella Carta dei Servizi al Cliente e sono elencati nel nuovo Catalogo Servizi entrato in vigore lo scorso 1 aprile 2020. L'ICE ha reso gratuiti i servizi per le aziende con meno di 100 dipendenti.

In aggiunta, ICE-Agenzia a seguito del diffondersi del virus COVID-19 e della difficile situazione correlata, è intervenuta creando un programma ad hoc chiamato Riparti con ICE, nel quale mette a disposizione una serie di strumenti completamente gratuiti e immediatamente fruibili dando la possibilità di formarsi e informarsi per far crescere la propria impresa all'estero ed essere pronti al momento della ripresa.

Gli strumenti comprendono: un programma formativo multimediale di Export Management, video sulle principali tematiche attinenti ai processi di internazionalizzazione d'impresa. Approfondimenti sui mercati con 13 webinar, tra cui quello appena citato sul Regno Unito, sui 13 paesi di maggior interesse per l'export italiano, realizzati in collaborazione con il Ministero degli Esteri e della Cooperazione Internazionale, live dal 16 aprile al 15 maggio. Infine un notiziario web giornaliero, da tutto il mondo, su informazioni di economia, commercio, affari, opportunità, ecc., alimentate in tempo reale dalla rete estera di ICE-Agenzia.

ICE-Agenzia ha introdotto Misure Straordinarie di Sostegno a favore del sistema produttivo italiano con misure di impatto immediato e agevolazioni volte a sostenere le aziende che partecipano alle sue iniziative promozionali. Annulla i costi di partecipazione alle iniziative promozionali per le imprese italiane e prevede rimborsi alle imprese

se per le spese già sostenute. Di concerto con il Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sono state previste le seguenti azioni di sostegno:

- Annullamento delle quote di partecipazione già fatturate dall'Agenzia ICE alle aziende, per la partecipazione alle iniziative promozionali (fiere estere, seminari, mostre autonome, workshop ecc.) fino al 31 marzo 2021, in qualsiasi parte del mondo;

- Rimborso delle spese già sostenute per la partecipazione alle iniziative sopra descritte per un tetto massimo pari a € 6.000 ad azienda per quelle dei settori agroalimentare e beni di consumo, e a €10.000 ad azienda per quelle del comparto beni strumentali. Il contributo sarà corrisposto previa autocertificazione delle spese sostenute

- Offerta gratuita di un modulo espositivo allestito in tutte le manifestazioni organizzate dall'Agenzia ICE (fiere, mostre autonome, ecc.) che si svolgeranno nel periodo marzo 2020 - marzo 2021, in qualsiasi parte del mondo. In caso di assegnazione di ulteriori moduli, oltre a quello gratuito, sarà richiesto, in quest'unico caso, il pagamento della quota di partecipazione nella circolare informativa.

- Per altre attività, quali seminari, workshop, incoming, ecc., sarà garantita a tutte le aziende la partecipazione a titolo gratuito.

La Redazione



**ASSISTENZA GRATUITA
UNIVERSAL CREDIT**

L'emergenza Covid 19 ha creato una situazione di crisi economica che ha colpito anche tantissimi italiani in UK. Per dare un contributo in questo momento di necessità, l'Acli ha deciso di mettere a disposizione le sue energie e conoscenze per aiutare gli italiani residenti nel Regno Unito a presentare domanda di Universal Credit, con la speranza di dare una mano a coloro che ne hanno bisogno. Il servizio è completamente gratuito.

Per informazioni e assistenza rivolgetevi agli uffici ACLI di:
 Londra: Tel. 02072780073, e-mail: london@patronato.acli.it
 Bedford: Tel. 01234 357889, e-mail: bedford@patronato.acli.it
 Birmingham: Tel. 0121 4557500, e-mail: birmingham@patronato.acli.it
 Nottingham: Tel. 0115 9881177, e-mail: nottingham@patronato.acli.it
 Oppure si può scrivere sulla pagina Facebook: Patronato ACLI Regno Unito



Specialist in Quality Italian Food & Wine

- Meats
- Fish & Seafood
- Olives, oils and vinegars
- Sauces, soups and spreads
- Stock, spices, salt & sugar
- Biscuits, snacks & desserts

- Dairy & fresh eggs
- Pasta, rice, flours & ready meals
- Truffles, fruit & vegetables
- White, red and sparkling wines
- Water & soft drinks
- Coffee & accessories



Alivini is a UK-certified organic supplier.





**KEEP THE GOOD
ENERGY COMING**

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

www.greennetworkenergy.co.uk



"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

<https://pedagogistapsicomotricista.wordpress.com/>



Quanto amore in un no Sì, bisogna porre limiti ai nostri figli

Com'è difficile, a volte, per noi genitori, dire di no ai nostri figli! Quando sono piccoli ci conquistano con i loro occhioni da cuccioli...o ci sfiniscono con i loro capricci! Quando sono più grandi acquisiscono una parlantina e una capacità di sostenere le proprie ragioni degne di un principe del foro!

Negare loro quel nuovo giocattolo o il più recente smartphone ci fa sentire in colpa, come se accontentarli fosse l'unico modo di dimostrare il nostro amore e non ci rendiamo conto di quanto bene, invece, possiamo fare ai nostri figli dicendo dei no. I motivi sono molti.

Prima di tutto, è molto triste e controproducente, se non addirittura pericoloso, identificare l'amore genitoriale con la disponibilità più o meno illimitata a dare beni materiali. Magari lo sforzo economico sarà anche ingente, ma l'investimento personale, in termini di tempo e coinvolgimento affettivo ed emotivo, è veramente povero. L'amore per i figli si manifesta in altri modi. Per esempio, ascoltandoli e interessandosi a ciò che fanno e pensano. Dedicando loro un po' del nostro tempo; non importa quanto, basta che sia veramente dedicato a loro, per fare qualcosa insieme o semplicemente parlare (dipende anche dalla loro età). Inoltre, l'identificazione del dare amore con il dare denaro e/o oggetti nasconde il sottostante insegnamento che l'amore si può comprare o forse, addirittura, che si deve comprare. Questo porta, almeno potenzialmente, a dei futuri adulti incapaci di dare amore attraverso la propria disponibilità, la comprensione, il rispetto e la condivisione affettiva, ma piuttosto convinti di poter o dover comprare l'affetto e il rispetto degli altri.

Un altro motivo per evitare di accontentare sempre i figli ad ogni costo è che un bambino/una bambina che cresce nella convinzione che basti chiedere, tutt'al più facendo qualche capriccio, per ottenere quello che vuole sarà incapace di reggere la frustrazione di un rifiuto. Questo significa che fin dai primi anni di scuola non saprà reagire appropriatamente ai naturali incidenti

di percorso, come un giudizio scolastico negativo o anche una piccola frustrazione come un compagno che non vuole prestargli/le una matita. Potrà reagire con comportamenti considerati inappropriati e disturbanti dagli insegnanti o anche perdere totalmente fiducia in se stesso/a e, di conseguenza, la motivazione a impegnarsi nello studio.

Ancora peggiori saranno le conseguenze che si manifesteranno in età adolescenziale e poi adulta. Come potrà reagire un/una adolescente o un giovane uomo (o giovane donna) agli inevitabili ostacoli posti dalla vita se non ha mai sperimentato un rifiuto o la fatica della conquista? Ammesso e non concesso che la vita futura dei nostri figli possa essere facile e senza nessun intoppo, siamo sicuri che non faremmo loro un torto privandoli del piacere dell'attesa, della gratificante anticipazione del momento in cui potranno finalmente fare o ricevere quello che tanto hanno desiderato? La pazienza, la capacità di aspettare e pregustare il soddisfacimento di un desiderio, la soddisfazione della conquista sono virtù e valori che credo valga la pena insegnare ai propri figli.

Il fatto di dire di no alle richieste dei nostri figli che non riteniamo ragionevolmente accettabili, rientra nel più ampio argomento dei limiti.

Perché dobbiamo mettere dei limiti ai nostri figli?

Perché sono loro stessi che ce lo chiedono, anche se non consapevolmente. I bambini hanno bisogno di limiti, per non sentirsi sperduti in un mondo di possibilità e scelte troppo vasto per loro. Sono piccoli esseri umani, con un bagaglio di conoscenze ancora molto limitato e trovarsi a fronteggiare una realtà in gran parte ancora sconosciuta, che può nascondere pericoli ed insidie, può risultare per certi aspetti spaventoso. Per questo motivo, hanno bisogno di sentirsi protetti, talvolta anche da loro stessi e dalle loro azioni a volte incaute. Dar loro dei confini e delimitare delle zone sicure è un modo di proteggerli dall'ansia che deriva dalla mancanza di contenimento e dalla conseguente sensazione di esse-

re totalmente in balia di se stessi o degli eventi.

Inoltre, i limiti e, in particolare, le regole (di cui parlerò più approfonditamente nel mio prossimo articolo) servono a dare ai nostri figli il valore del rispetto di persone e cose, la differenza tra ciò che è individuale e ciò che è collettivo o altrui. Però, perché i limiti e le regole siano ben accetti e abbiano vero valore per i figli, è necessario che si basino sull'accordo tra i genitori e sulla loro coerenza nel rispettarli per primi.

"I figli sentono al di là delle parole se voi genitori siete o meno d'accordo su quanto li riguarda e hanno bisogno di avvertire nei fatti che le decisioni vengono prese insieme da mamma e papà, che è la coppia genitoriale che dirige l'orchestra familiare". Questo dà loro molta sicurezza ed evita anche, in buona parte, che, cogliendo la divergenza educativa, provino ad insistere con estenuanti lamentele per inseguire un capriccio o ottenere qualcosa da uno dei due..." da Dottorressa Giorgia Veronese <http://www.educazionequotidiana.it/pedagogia-quotidiana-per-genitori/trovare-laccordo-voi-genitori-siete-daccordo-su-come-educare-i-figli/>

A proposito di questo interessantissimo sito, che citerò sicuramente anche in futuro, vi voglio anche segnalare un articolo recentemente pubblicato che spiega come assicurare i propri figli di fronte all'emergenza sanitaria che, mentre scrivo, è al suo massimo in Italia, ma che non è, purtroppo, da escludere che possa peggiorare anche qui in UK. In caso si debba arrivare anche qui a misure drasticamente restrittive come quelle prese in Italia, penso che possa essere d'aiuto per tutti voi, genitori e nonni, leggere i preziosi consigli che l'autrice dà, non solo su come tranquillizzare i bambini, ma anche su come gestire al meglio la forzata inattività e convivenza.

<http://www.educazionequotidiana.it/pedagogia-quotidiana-per-genitori/bambini-e-emergenza-sanitaria-affrontarla-con-equilibrio-e-positivita/>

THE INSIDER

by Claudia Galetta

www.Bellavitaishop.co.uk - www.Bellavita.academy



COME I DISTRIBUTORI B2B SI SONO REINVENTATI PASSANDO ALL'ONLINE SHOP



Nelle scorse settimane abbiamo visto molte aziende reinventarsi nel giro di pochi giorni. Spinti dalla necessità ed armati di creatività si sono lanciati verso un nuovo mondo, un modo diverso di fare business e che sta diventando nell'era del coronavirus la loro nuova normalità.

L'accelerazione più rapida è stata quella dei distributori B2B di food & wine, che si sono reinventati come online shop per consumatori.

I distributori B2B sono rimasti completamente a secco di ordini con la chiusura di bar e ristoranti, e chi aveva già in piedi un valido database e/o le risorse per attivarsi digitalmente per vendere direttamente ai consumatori, non se lo è fatto dire due volte. Il vertiginoso aumento di consumi del momento sta sicuramente mascherando il problema del dopo quando, post Covid-19, i consumatori si saranno abituati ad avere un contatto diretto con i distributori. Se il digitale era importante prima adesso è essenziale, è la linfa vitale. Online si stanno creando nuove abitudini di consumo sia per generi alimentari, drinks ma anche sociali. Con i grandi supermercati visti come rischiose fonti di contagio, le aziende che affiorano ogni giorno ed offrono consegna a domicilio sono ben accette dal mercato. Bellavita offre un servizio illimitato di consegna a domicilio proprio per togliere qualsiasi ansia ai clienti. È anche possibile ordinare online e ritirare in negozio. Appena aperto anche un nuovo punto vendita Bellavita Shop di Notting Hill, un pop-up, al 222 di Wesbourne Grove. La comunità nei pressi del negozio può inoltre beneficiare di un nuovo servizio supplementare lanciato in loro supporto.

Lo stay-in è il nuovo go-out? L'impennata nelle vendite di vino ed alcolici, nel bene e nel male, dimostrano che alcune delle nuove abitudini che stiamo acquisendo come il social-stay-in potrebbero diventare una quotidianità. Dopo le prime chiamate di gruppo ci si abitua rapidamente a passare la serata con gli amici lontani tramite social media e ci si chiede perché non lo facessimo anche prima.

Lo stesso discorso vale per lo smart working, certo.

Tornando al consumo del vino durante il lockdown fa piacere notare una preferenza verso scelte premium del Made-in-Italy. La scelta non è orientata al risparmio al momento e si investe in vino per la cena a casa la stessa cifra che si investirebbe al ristorante. Questo ovviamente offre un beneficio al palato di un vino di migliore qualità anche se al netto del raffinato servizio del sommelier e della magia del ristorante.

Aspettando un vaccino i ristoranti e bar resteranno chiusi? Hats off a chefs come Francesco Mazzei che apre il ristorante per supportare l'NHS e nel fare ciò aiuta davvero tutte le persone coinvolte.

Di certo "we are in for the long run". Non è qualcosa che risolveremo presto. Non prevedo alcuna corsa a prenotarsi la cena al ristorante, ci vorrà tempo. Stiamo scrivendo la nostra nuova normalità andrà tutto bene.



il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE

T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172

www.ilfornaio.co.uk

For job opportunities
please email:
tais@ilfornaio.co.uk
all inquiries welcome



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di *Gianna Vazzana*
notiziedalcuore@gmail.com

“Convivo da poco. Supereremo la quarantena senza lasciarci?”

Valeria ci scrive:

Sono andata a convivere con il mio compagno ai primi di marzo. Stiamo insieme da un anno e mezzo. Da quando è iniziata la quarantena ci troviamo a casa insieme 24 ore su 24. Ho paura che non avendo niente da fare tutto il giorno ci annoieremo e non saremo in grado di superare questo momento così deprimente, visto che la nostra convivenza è appena iniziata e, quindi, non ancora consolidata. Sono veramente giù, non ho voglia di fare niente. Mi faccio la doccia e mi cambio il pigiama e poi? Il tempo non passa mai. Sono nervosa e me la prendo con lui. Ho paura che alla fine di questo ci lasceremo.

Cara Valeria,

Sono esattamente nella tua situazione. Convivenza iniziata da poco, nel momento più strano della storia che abbiamo vissuto, costretti a stare insieme volenti o nolenti e pochissimi impegni. “ti senti come me, allora” penserai. No.

Dopo un attimo di sgomento iniziale, in cui ho pensato “ma in che senso sabato sera non possiamo andare al pub?”, ho deciso che, in realtà, c'è del positivo in tutte le situazioni. Non mi fraintendere, questo è un momento tristissimo della storia dell'umanità, c'è chi ha perso i propri cari e chi fa fatica ad arrivare a fine mese. E per questo mi fa male il cuore ogni giorno. Ma dobbiamo reagire, essere forti e trovare una nostra dimensione. Ma cosa possiamo fare per superare in maniera matura e razionale questo momento così difficile? Dobbiamo giocare. Adesso è il momento in cui dobbiamo tornare bambini, dobbiamo andare a cercare il fanciullino dentro di noi di cui parla Pascoli, quel fanciullino che quando noi cresciamo “resta piccolo; noi accendiamo negli occhi un nuovo desiderare, ed egli vi tiene fissa la sua antica serena meraviglia; noi ingrossiamo e arrugginiamo la voce, ed egli fa sentire tuttavia e sempre il suo tinnulo squillo come di campanello”. Questo fanciullino ha la capacità di stupirsi, di meravigliarsi. Ma, presi dai nostri mille impegni e responsabilità, abbiamo smesso di ascoltarlo: nelle parole di Antoine De Saint Exupery nel Piccolo Principe “Tutti i grandi sono stati piccoli, ma pochi di essi se ne ricordano”. Quando eravamo bambini, passavamo intere giornate a giocare: inventavamo storie in cui eravamo pirati o cow boy, uno sgabello era il nostro cavallo e una bacinella la nostra nave. Del nostro tempo facevamo quello che volevamo: se per un pomeriggio volevo diventare una Apache, mi bastava un po' di rossetto di mia nonna per dipingermi il viso: eravamo liberi.

Adesso, invece, ci siamo abituati a farci dire cosa fare delle nostre giornate: da quest'ora a quest'ora devi lavorare, poi devi preparare la cena, poi devi pagare le bollette. Se tutto questo viene a mancare, se non abbiamo doveri e cose “serie e importanti” da fare, ci sentiamo persi, addirittura, dici di sentirti depressa. Perché ci hanno inculcato che giocare e fantasticare sono perdite di tempo, che bisogna “stare con i piedi per terra”, che sognare è sbagliato. E adesso che non hai doveri da fare, ti senti persa.

Ma chi l'ha detto che giocare e fantasticare siano perdite di tempo? Secondo Eraclito di Efeso, il gioco è, addirittura, saggezza: i sapienti e gli indovini parlano per enigmi e, anzi, prediligono questa forma oracolare sfuggente: chiedono agli uomini un ascolto disinteressato, libero dai pregiudizi, disponibile a un rovesciamento di prospettiva, che è prerogativa dei bambini. Allora giochiamo: se non hai voglia di cucinare, puoi fare finta di stare partecipando a “la prova del cuoco”. Puoi coinvolgere il tuo compagno, lanciargli una sfida, utilizzare un cronometro. Se non hai voglia di lavarti i capelli, sfidati a farli la tinta più brillante che tu abbia mai avuto il coraggio di fare: un bel verde fosforescente per esempio. Se hai tanta voglia di andare al pub, ma non si può, prepara degli hamburger e patatine fritte, un po' di birre e un gioco da tavolo, facendo finta che sia un pub quiz. Se hai sempre desiderato imparare uno strumento, adesso hai tutto il tempo per farlo e, se ti senti demotivata, fai finta di essere una musicista di fama internazionale che deve scrivere il prossimo pezzo.

Ma perché dovresti “perdere tempo” a giocare, quando la realtà è così difficile da sopportare? Perché, quanto dura o sopportabile sia la realtà dipende solo da te e non da circostanze esterne. Lo scienziato Beau Lotto fa un'interessante riflessione sul libro di Lewis Carroll, “Alice nel paese delle meraviglie”: Alice si trova in uno strano mondo, che non riconosce come “normale”, ma la sua sfida è quella di riuscire ad adattarsi a questa realtà senza perdere la propria identità. Secondo lo scienziato, siamo tutti come Alice: i nostri cervelli devono analizzare strane situazioni tutti i giorni, dipende da come scegliamo di analizzare queste informazioni, ci si apre un fantastico mondo di possibilità. La filosofia, si è sempre posta il problema di cosa sia effettivamente la realtà. Esiste come una cosa a sé stante o è il risultato della nostra interpretazione?

Secondo Lotto le nostre percezioni non sono una foto della realtà, ma una sua interpretazione legata all'esperienza. Allora, se cerco di cambiare la percezione che ho della situazione attuale, la situazione attuale si presenterà in maniera del tutto diversa: se ti convinco di essere in una prigione con un compagno di cella imposto, questa quarantena sarà esattamente questo per te. Se inizi a cercare di guardare tutto con gli occhi della meraviglia, come se fossi Alice che deve capire come adattarsi a questo strano nuovo mondo, probabilmente scoprirai una creatività e dei poteri magici, che non sospettavi neppure di avere.

Ti consiglio la lettura di due libri

- *Alice nel paese delle meraviglie*, di Lewis Carroll
- *Percezioni, come il cervello costruisce il mondo*, di Beau Lotto

Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU
 Tel: 020 88035344
info@ilgelatodiarla.com
www.ilgelatodiarla.com

il gelato di
Ariela

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
 Artisan delicacies from Italian traditions

La Credenza Ltd
 Unit 9, College Fields Business Centre
 Prince George's Road, London SW19 2PT
 T 020 7070 5070 M 07887 880234
 Email nick.clinton@lacreidenza.co.uk
www.lacreidenza.co.uk

OROSCOPO VERDE



URANIA e POMONA Le Stelle nel Frutteto

ARIETE-FRAGOLA 20 marzo-21 aprile

L'Ariete è il primo segno dello Zodiaco, è un segno iniziatico che dà il via anche alla Primavera al suo Equinozio. Gli Arieti quindi si sentono importanti, investiti del Fuoco Primigenio: tenue ma forte, non effimero né devastante, ma indomito. Sono Pieni di energia e iniziativa, tendenti al testardo, magari un tantino presuntuosi, ma sempre pronti all'azione: immediati, istintivi, rapidi e intensi, inondati di travolgente passione. A proposito di inondazione, prendiamo quella del Nilo. Gli Egiziani furono i creatori del culto dell'Ariete, perché il segno astronomico culminava quando la stella Sirio sorgeva, determinando appunto il tempo della benefica alluvione del Nilo. A riprova, il viale trionfale di Karnak è fiancheggiato da due ali di decine di sfingi di granito con la testa di Ariete: conduceva al tempio di Amon-Ra, il supremo dio solare, raffigurato con corna di Ariete su una barca processionale.

E' tuttavia nella mitologia greca che l'Ariete trionfa con la storia di Giasone e gli Argonauti. La Saga comincia con Frisso, figlio di Atamante re di Beozia, che ebbe l'infelice idea di sposare in seconde nozze Ino, una dell'inaffidabile progenie di Cadmo e Armonia. Forte dei suoi addentellati olimpici, Ino riuscì ad attribuire ai figliastri Frisso ed Elle pestilenze e carestie, cosicché i poveretti invocarono la madre Nefele, ninfa anche lei ammanicata con le alte sfere, che mandò un ariete alato dal vello d'oro per facilitare la fuga dei due perseguitati. Elle precipita in mare, Frisso approda nella Colchide e per tutto ringraziamento sacrifica a Zeus l'Ariete. Il quale tuttavia godè una grande fama anche da morto, appeso a una quercia nel bosco sacro di Ares, guardato a vista da un drago insonne. Pelia, re di Iolco, per levarsi definitivamente dai piedi Giasone erede legittimo del trono, gli promette di restituirglielo alla consegna del fatidico Ariete, che fra l'altro curava ogni ferita. E Giasone parte con la nave Argo e i suoi Argonauti che ne vedono di belle in questa missione densa di peripezie e pericoli mortali, destinata al fallimento se non per i buoni uffici di Medea. L'inquietante maga-sacerdotessa di Ecate aiuta il prestante navigatore in cambio della promessa di eterno amore. Da cui le promesse di marinaio. Le avventure di Giasone, precursore di Ulisse, sono intrise di significati, allusioni e messaggi subliminari, il cui mito è ripreso dall'Esodo: il sacrificio dell'Agnello ebraico, cioè la Pasqua cristiana (che cade sotto il segno dell'Ariete) quando Gesù, agnello di Dio, si sacrifica per la salvezza umana. Più prosaicamente, il mito rispecchia una “corsa all'oro” dalla Grecia verso l'Anatolia.

Le presunte virtù risanatrici del Vello d'oro si trovano in quelle alimentari della fragola. Questo “falso frutto” che appartiene alla famiglia delle rose, può risalire anche lui al tempo di Giasone: prodotto nutrizionale antichissimo, le fragole non mancavano mai sulla tavola di greci e romani. I quali le coltivarono con grande successo e ne conobbero le virtù per combattere i calcoli renali e la depressione. In effetti il sapore e l'aspetto invitante mettono già allegria, oltre al fatto che nascono in primavera. Pochissime calorie e tanta vitamina C, le fragole sono un toccasana per le difese immunitarie, ricche di fibre, potassio e acido folico, nonché alleate per prevenire malattie cardiovascolari. In più sono afrodisiache come la cioccolata, a cui si abbinano perfettamente: per tradizione in Francia gli sposi ne mangiano una ciotola insieme il giorno dopo le nozze, per consolarsi o riprendere forze. E per la gioia del palato, le fragoline di bosco non hanno concorrenza, come si addice fra le Stelle al primo Segno Zodiacale.

Margreta Moss

L'ANTICO
 CAFE - RESTAURANT - PIZZERIA BAR

L'ANTICO PIZZERIA

L'Antico

564 Kings Road London SW6 2DY - Tel: 020 7371 9536

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

A cura di **Costanza Vascotto**
costy.vascotto@gmail.com



LE MILLE VIRTÙ DEL FINOCCHIO

Da orticultrice ho una simpatia particolare per le piante officinali perché, considerato il mio percorso di studi universitari che mi ha portato alla specializzazione in biologia delle piante, ho avuto l'occasione di approfondire le proprietà di queste piante -non sempre conosciute nei dettagli- che hanno varie applicazioni nelle realtà alimentare, cosmetica, terapeutica...

Nome scientifico: *Foeniculum vulgare* Mill., conosciuto come finocchio comune, selvatico
Famiglia: *Apiaceae*



Pianta erbacea, aromatica, perenne, rustica e spontanea, con una radice biancastra, ramosa, fusto glauco, eretto (alto uno o due metri alla fioritura), cilindrico, ramificato, scanalato, foglie bi o tripennatosette, di un verde lucido che ricordano il fieno (si scuriscono in autunno), legate al fusto da ampie guaine. I fiori sono delle infiorescenze costituite da ombrelle di piccoli fiori gialli che fioriscono in estate (da maggio ad agosto). E' importante ricordare le infiorescenze per evitare che le foglie assumano un sapore troppo amaro. I frutti sono dei diachenii ovoidali, prima verdi e poi grigiastri, muniti di cinque costole verticali sulla superficie esterna, molto aromatici.

Foeniculum vulgare è nativo dell'area mediterranea da cui si è diffuso verso l'oriente fino all'India ed anche negli Stati Uniti. Cresce nelle regioni a clima mite, temperato, in presenza di terreni aridi, ghiaiosi, soleggiati, ricchi di sostanza organica ma leggeri, non compatti come quelli argillosi, in habitat quali regioni costiere marittime e submontane, luoghi incolti, sassosi (rupi), zone erbose ai piedi dei muretti a secco e sui margini delle strade di campagna.

Del finocchio comune si utilizzano i germogli, i fiori, i frutti, la radice e le foglie. Al genere *Foeniculum* si associano diverse specie e varietà, le cui principali sono *Foeniculum vulgare* var. amara (finocchio amaro, selva-

tico e anche coltivato), *Foeniculum vulgare* var. dulce (finocchio dolce, coltivato), *Foeniculum vulgare* var. azoricum (finocchio coltivato nell'area mediterranea, destinato al consumo fresco). Come pianta aromatica e fitoterapica viene selezionato solo il finocchio selvatico.

Principi attivi. Il finocchio selvatico è molto ricco di sali minerali (calcio, fosforo, potassio), vitamine (vit. A, B, C), polifenoli (come flavonoidi) e del 90% di acqua (drenante). La droga (estratto terapeutico) è costituita dai frutti essiccati da cui si ottiene l'olio essenziale, che contiene elementi chimici attivi, quali anetolo (sapore dolce, simile all'anice), estragolo, fencone (sapore amaro), limonene; questi elementi sono più concentrati nella varietà selvatica, che presenta quindi un aroma molto più intenso.

Proprietà. *Foeniculum vulgare* è notoriamente conosciuto per i benefici apportati all'apparato digerente per le sue proprietà antispastiche, digestive, carminative. Regolarizza l'intestino, favorendo la digestione, riducendo i gonfiori addominali, eliminando l'aria nello stomaco ed intestino (nelle coliche d'aria, per questo si raccomanda spesso alle donne che allattano); è di grande aiuto per la sindrome da intestino irritabile. Grazie ai flavonoidi presenti, previene l'invecchiamento cellulare dato dallo stress ossidativo riducendo il rischio di cancro. Sotto l'azione dei fitoestrogeni, ha anche una proprietà emmenagoga, cioè favorisce l'afflusso del sangue nelle ovaie e facilita le mestruazioni; attenua

gli spasmi premestruali e della menopausa. È una pianta galattogena, ossia fa aumentare il latte nelle donne che hanno appena partorito.

Questa pianta è altresì antinfiammatoria, diuretica (contrastando la ritenzione idrica). Ha azione calmante ed espettorante grazie all'anetolo ed il fencone, utile nel trattamento di tosse e bronchiti. Viene infatti adoperato negli sciroppi come addolcente.

Uso interno. Molto comuni sono le tisane digestive da assumere dopo i pasti contro il gonfiore intestinale. A tal scopo, si può preparare una tisana con i semi di finocchio essiccati e pestati, immersi in acqua bollente per tre minuti. Si lascia in infusione per dieci minuti, la si filtra e la si beve tre volte al giorno; è consigliabile anche come bevanda depurativa, diuretica. Si sconsiglia, comunque, di consumare tisane con alto contenuto di estragolo, soprattutto per le donne in gravidanza, durante l'allattamento e ai bambini di età inferiore ai quattro anni.

Uso esterno. Si può preparare un dentifricio con i frutti pestati e mescolati con l'argilla verde ventilata che rinfresca l'alito e rinforza le gengive. O si può usare l'infuso dei semi per sciacquare gli occhi in caso di congiuntivite od infiammazione delle palpebre.

In cucina. Tutte le parti del finocchio sono edibili: le carnosità guaine basali si possono consumare crude o cotte come verdura e i gambi giovani mangiati in insalata; i fiori si usano per aromatizzare per esempio le castagne bollite, i funghi al forno, le carni di maiale; i semi si usano anche per aromatizzare prodotti da forno, per speziare vino caldo o tisane; le foglie fresche e sminuzzate insaporiscono minestre, piatti di pesce, insalate e formaggi. Una ricetta molto semplice da fare sono le pennette cremose con finocchio selvatico, pomodorini e mandorle tostate. Ingredienti: 250g pennette, 100g stracchino, un mazzo di finocchio selvatico, 15 pomodorini secchi sott'olio, 3 cucchiaini di mandorle tostate e tritate, olio extravergine di oliva, sale:

- procedere lessando la pasta in abbondante acqua salata;
- lavare il finocchio ed inserirlo in un mixer con le parti delicate, stracchino, 1 cucchiaino di olio, 2 cucchiaini di acqua di cottura, fino ad ottenere una crema;
- scolare la pasta e mantecarla con la crema;
- servire alla fine le pennette con una spolverata di mandorle spellate, tostate in padella e tritate, qualche pomodoro secco sott'olio (ben scolato), un filo di olio extravergine di oliva.

Curiosità. Il nome deriva dalla parola latina foenum, ovvero fieno, perché un tempo questa pianta veniva impiegata come foraggio. Inoltre, nell'antichità il finocchio aveva una grande importanza per l'uso aromatico (come spezia) e medicinale. Era diventato un simbolo di vigore, guerriero e sessuale, per le sue doti carminative, rinfrescanti e rigeneranti.

Abbasso Wuhan e le troppe megalopoli!

Londra solo 28esima nella lista
delle città più popolate



La novità demografica degli ultimi decenni è stata la smisurata crescita delle grandi, grandissime, metropoli. Londra e New York una volta erano il massimo delle concentrazioni di popolazione. Ormai sono metropoli di medie

dimensioni: New York con 18 milioni di abitanti è la decima città del mondo e Londra (11 mln) la 28a, dietro a megalopoli come Tokyo (38 mln), Delhi (26 mln) e Shanghai (24 mln). La crescita delle metropoli (la famigerata Wuhan del coronavirus ha undici milioni di abitanti come Londra...) è stata accompagnata da un'inedita concentrazione di potere economico, politico e culturale a danno non solo della "provincia", ma di tante città minori— anche di dimensioni medio-grandi—che una volta contavano.

Ovunque la crescente disparità tra la Metropoli e il Paese che l'ospita è fonte di tensioni, un elemento comune a fenomeni come l'elezione di Trump, la Brexit, i gilets jaunes francesi e il "populismo" in genere. Non solo "la Città" tende a monopolizzare le risorse del paese, ma pretende di comandare dal centro con una nuova capacità di invadenza resa possibile dai progressi nei trasporti e nelle comunicazioni. Spesso comanda senza né conoscere a fondo i problemi dell'entroterra né curarsene più di tanto, supponendo sotto sotto che sia una landa culturalmente desolata abitata da zoticoni incapaci di gestirsi al meglio. Il problema è che la Città crede di essere "normale", di rappresentare il modello di vita a cui tutti dovrebbero aspirare.

Ciò malgrado fior di ricerche che sottolineano la povertà emotiva della vita urbana, dominata dall'isolamento dei singoli e da un certo "si salvi chi può" darwiniano, per non citare il degrado e le gigantesche difficoltà ambientali che i grandi centri creano. È la Città che pretende di comandare perfino sulla natura—che vuole decidere a tavolino la temperatura media della superficie terrestre. Lo fa allontanando, in zone extra-urbane, i "termovalorizzatori", le discariche e le centrali elettriche, sempre più distanti dai centri che servono. La neutralizzazione dei processi naturali, necessaria per mantenere la Metropoli, ora ha incontrato un ostacolo terribile e per il momento insormontabile: l'epidemia che stiamo vivendo. L'unico strumento finora disponibile per combatterla è la negazione della vita urbana: con la sua caratteristica facilità d'interazione occasionale tra gli abitanti, la complessissima logistica dei rifornimenti, la densità abitativa e una certa riottosità della popolazione, cose che mancano alle comunità minori.

La Metropoli si difende tentando di trasformarsi in ciò che non è, imponendo una sorta di vita di provincia, tutti tappati in casa, in famiglia, con poche uscite per i rifornimenti o per portare fuori il cane: a cercare un senso di comunità cantando dai balconi. Di giorno l'impiego urbano si trasforma in "smart working", con molti a lavorare a quel "telaio" che è il computer portatile posto in un angolo del salotto. Intanto, l'estrema densità della popolazione, la fragilità della logistica e dei servizi—anche ospedalieri— sono elementi calibrati con grande precisione che crollano almeno temporaneamente davanti all'improvvisa trasformazione delle regole di vita: e il disastro incombe. Vogliamo avere certezze dal mondo attorno a noi. Per ora la nuova certezza è solo l'incertezza. Chissà come torneremo indietro poi...

Nota Diplomatic/ James Douglas Hansen



Belluzzo
International Partners

38 Craven Street, London WC2N 5NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

107-111 Heat Street
Hampstead, London NW3 6SS
Hotel: +44 (0)20 7435 8965/4941
Restaurant: +44 (0)20 7794 7526
Fax: +44 (0)20 7794 7592
www.lagaffe.co.uk
info@lagaffe.co.uk

ANNESSA
FOOD & WINE IMPORTERS SINCE 1983

UNIT 1,
TRADE CITY,
13 CROWN ROAD, ENFIELD,
EN1 1TH
TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: sales@annessa.com

Film italiani d'autore a Londra

Grazie a Cinema Made in Italy 2020



Katia Pizzi e Claudine Ripert-Landler

Anniversario importante per Cinema Made in Italy, il festival di film italiani organizzato da Istituto Luce Cinecittà in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura, l'Istituto Francese di Cultura e Cine Lumiere.

I films scelti per questo mini festival che si è tenuto dal 4 al 9 marzo al Cine Lumiere attiguo all'Istituto Francese di Cultura in South Kensington, sono stati 9 più un classico del 1974 di Liliana Cavani "Portiere di Notte" e ben 6 di questi films sono stati debutti nella regia.

La serata di apertura ha visto le direttrici dei due Istituti di Cultura Katia Pizzi e Claudine Ripert-Landler accogliere gli ospiti al cocktail di inaugurazione con un discorso di benvenuto. Il primo film in proiezione è stato "If Only" (Magari) esordio nella regia di Ginevra Elkann in cui Riccardo Scamarcio ha interpretato un padre un po' Peter Pan che deve badare ai tre figli avuti da un suo precedente matrimonio, i bravissimi e giovani Oro De Commarque, Milo

Roussel ed Ettore Giustiniani nel loro debutto cinematografico. Prima del film, il curatore dell'evento Adrian Wootton ha invitato sul palco l'Ambasciatrice di Francia nel Regno Unito Catherine Colonna e l'Ambasciatore Italiano nel Regno Unito Raffaele Trombetta che dopo un piccolo discorso hanno invitato alla visione del film. Riaccese le luci Adrian Wootton ha invitato sul palco la regista Ginevra Elkann e il protagonista Riccardo Scamarcio a rispondere a domande poste dal pubblico. Era presente anche la giovanissima Oro De Commarque.

Fra gli altri films proposti durante i vari giorni di proiezione è da segnalare una gemma cinematografica, anche questo, debutto alla regia della documentarista Michela Occhipinti che ha realizzato il film "Flesh Out" (Il Corpo della Sposa) interamente in Mauritania, in lingua locale con sottotitoli in inglese. Una storia ispirata alla tradizione del "gavage" dove le ragazze che si sposano devono aumentare di peso in maniera sostanziale perché ritenute un segno di gran bellezza. Il film ha mostrato con estrema sincerità e senza giudicare, le vicende di Verida, costretta a fare 10 pasti al giorno per ingrassare. Anche qui alla fine della visione la regista Michela Occhipinti ha risposto a domande poste da Mr Wootton e dal pubblico, incuriosito da questa tradizione ancestrale.

Un cast stellare è stato quello del film "Volare" (Tutto il mio Folle Amore) di



Riccardo Scamarcio e Raffaele Trombetta

Gabriele Salvatores, con Claudio Santamaria, Valeria Golino e Diego Abatantuono, ma qui devo ammettere che la vera stella è stato Giulio Pranno, al suo debutto cinematografico in cui ha interpretato il ruolo di Vincent, il figlio autistico che nel film vive con la madre interpretata da Valeria Golino ma che si nasconde nel veicolo del suo vero padre interpretato da Claudio Santamaria e con lui si imbarca in un viaggio che dal confine friulano si snoda in Slovenia e Croazia. Si sentirà parlare molto di questo giovane attore romano.

Il festival si è chiuso con un altro eccellente debutto del regista, sceneggiatore ed attore Phaim Bhuiyan, giovane romano ventiquattrenne di origine bangladesi che con la sua commedia romantica "Bangla", ha raccontato le vicende in cui il suo alter ego si trova, avendo conosciuto una ragazza italiana completamente all'opposto del suo credo religioso, e quindi in conflitto su come si deve comportare e come

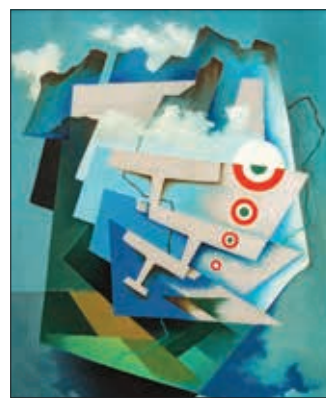
lui veramente vorrebbe comportarsi. Una commedia divertente con un cameo di eccezione da parte di Pietro Sermonetti ed una notizia in anteprima in cui si parla di una serie televisiva a cui la RAI sta pensando, ispirata al film. Phaim Bhuiyan è stato presente dopo la proiezione per rispondere a domande da parte del pubblico, conquistato

dalla storia del film.

Questa decima edizione di Cinema Made in Italy ha portato una selezione di films di altissima qualità oltre ad opere prime di registi e prime esperienze cinematografiche di attori che sicuramente avremo il piacere di rivedere.

Cristina Polizzi

Tullio Crali: virtual exhibition by the Estorick Collection



In this challenging time, Italian art in London doesn't stop. Galleries and museums are showcasing on line their exhibitions and artworks from Italian artists. It is an inspiring, virtual way to continue to enjoy art while we stay home.

The Estorick Collection in London is the only museum in Britain devoted to modern Italian art, bringing together some of the finest and most important works created by Italian artists during the first half of the twentieth century.

The Collection opened in 1998 and is now known internationally for its core of Futurist

works and figurative art and sculpture. Currently we can enjoy their new exhibition on Tullio Crali (1910-2000), a futurist artist whose work is associated with the genre of 'aereopainting'.

The exhibition, drawn from the collection of the artist's family, explores the phases of his long career spanning through a dynamic and turbulent century. For Tullio Crali, Futurism was not only a school of painting but an attitude to life itself and a philosophy for which he experienced throughout all his life an intense affinity.

His work included experimental poetry, mixed-media compositions, iconic aereopaintings, cosmos imagery, and much more.

You can have a look at the exhibition on the Estorick's website and Youtube channel.

BELLAVITA SHOP & eSHOP

Food, drinks and home essentials

Book Your Next Day Delivery or Collection

www.bellavitashop.co.uk



Our shops:

📍 Bellavita Shop Tower Hill, 11c Dock Street, E1 8JN - Daily 8:00am - 8:00pm

📍 **NEW** Bellavita Shop Notting Hill, 220 Westbourne Grove, W11 2RH - Daily 10:00am - 6:00pm

Proud to be at your service.

SLITTA ALL'AUTUNNO IL CONCERTO "THE ITALIAN SONGBOOK"

È stato imbandito all'autunno, per colpa del coronavirus, "The Italian Songbook", una celebrazione della canzone Italiana in chiave contemporanea, prevista per il 30 Maggio presso St. Andrew Church, Holborn, Londra. L'emergenza sanitaria Covid-19 ha imposto una pausa forzata al progetto, nato dalla collaborazione fra il Maestro Antonio Pappano Riccio, direttore di musica della Chiesa Italiana di St Peter's, e l'Accademia dell'Orchestra di St Mary Le Bow, che all'ombra della Brexit si proponeva di ricucire le lacerazioni e voleva essere simbolo di amicizia fra le due comunità. La pausa forzata offre un momento di riflessione, e l'opportunità di affinare la creazione artistica.

Nella nuova edizione, rimane saldo il tema dell'amicizia e della solidarietà. E per questo, il Maestro Antonio Pappano Riccio si propone di donare parte del ricavato alla ricerca medica contro il Covid-19.

"L'appetito del pubblico per musica d'orchestra in contesti diversi è evidente", spiega in un'intervista a La Notizia Antonio Pappano Riccio, che in questa chiave, vuole proporre canzoni classiche Italiane del secolo scorso con un tocco più moderno..... utilizzando la sua esperienza nella musica classica, e la sua conoscenza nel mondo 'pop' moderno, accompagnati da un'orchestra molto particolare, quella dell'Accademia di St Mary Le Bow, composta da musicisti per vocazione. "Solo un compositore come me poteva fare questo. Io sono nato a Londra da genitori del beneventano. Ho respirato l'aria del Tamigi ma le mie radici sono Italiane", sottolinea Antonio Pappano Riccio. "E' sempre stato nei miei piani di creare un progetto dove pote-



vo utilizzare e dimostrare tutte le mie capacità musicali", confida il Maestro.

"Sono convinto - prosegue - che la vera cultura sia sentita e condivisa e che questo concerto principalmente celebri la musica, le persone e l'orgoglioso patrimonio italiano da condividere nel mondo. Con i miei arrangiamenti voglio mantenere l'anima, le radici italiane, portate nello spirito moderno di una grande metropoli come Londra".

Come direttore di musica della Chiesa di St Peter's, Pappano Riccio vive in prima persona l'amicizia dei parroci, l'accoglienza della comunità italiana di Clerkenwell per chi arriva da fuori, qualunque sia la nazionalità. Da anni sta creando un "hub" artistico. Importante ricordare il grande concerto creato e diretto dal Maestro Pappano Riccio in occasione del 150mo anniversario della chiesa, nel 2013. In arrangiamenti inediti, freschi, eseguiti da giovani cantanti, stelle nascenti fra cui Cristina Petrou e il tenore Gianni

Leccese, Pappano Riccio portò a Londra la Canzone italiana, recepita con grande entusiasmo di pubblico; ben 650 gli spettatori nella chiesa riempita al massimo.

Il concerto "The Italian Songbook" rimandato all'autunno (probabilmente a novembre) prevede la partecipazione della cantante Portoghese Madalena Alberto, nota per la sua performance nel ruolo di Eva Perón in Evita (musical) nella West End e del tenore Gianluca Paganelli, artista Italiano con una grande sensibilità vocale. Gianluca Paganelli è stato descritto come il tenore con la 'Voce d'oro' ed è un esecutore estremamente versatile sul palcoscenico operistico, e si è esibito in tutto il mondo.

Robert Barbaro è un giovane tenore internazionale italo-australiano, attualmente canta in Era - The Live Experience e si esibisce regolarmente nel Regno Unito e in tutto il mondo. Altro artista interessante è Monique Lorrichio K, un meraviglioso soprano coloratura, che si è esibita nei quattro continenti, e che ha creato ruoli importanti nella prima mondiale di opere in Australia e in Thailandia.

Il repertorio, con arrangiamenti curati personalmente dal Maestro Pappano Riccio, comprende canzoni napoletane, ma anche un viaggio attraverso diverse città d'Italia e i vari decenni del XX secolo. Il formato e la coreografia rompono con la tradizione, proponendo un concerto-spettacolo che coinvolge tutti i sensi, trasportando il pubblico in una raffinata esperienza di musica e luce, proponendo in arrangiamenti contemporanei pezzi potenti e meravigliosamente cantati.

The "Italian Songbook", dopo il debutto Londinese, partirà in tournée coinvolgendo le comunità Italiane in diverse regioni della Gran Bretagna, da Cardiff a Glasgow, per poi imbarcarsi per un "European Tour", toccando città importanti come Vienna, Amburgo e Monaco, per proseguire poi in Russia, Medio Oriente e Sud America e Australia.

Maggiori dettagli sul programma, aggiornamenti e prossima data del concerto saranno annunciati sul sito: <https://theitaliansongbook.com/>

Roberta Bonometti

Segue da pag. 1

MA PERCHÉ ...

Abbiamo dunque accolto tutti con sollievo almeno la raccomandazione di indossare la mascherina sui mezzi pubblici e in locali chiusi, una precauzione che da Italiani abbiamo probabilmente tutti adottato da ben prima che ce lo dicessero le 50 pagine di linee guida del governo a metà maggio. È vero dunque che come Italiani d'oltremare abbiamo vissuto un doppio Lockdown. Uno psicodramma da virus che guardava sia al nostro Paese, sia al Regno Unito.

Prudenza e precauzioni che forse hanno salvato molti di noi. Ma la strada è ancora lunga e l'impressione è che il periodo più rischioso sia quello che abbiamo adesso davanti. Certo il Fattore R è sceso, come il numero quotidiano di vittime e contagi. Ma la disinvoltura delle misure blandamente restrittive si unisce ora ad una troppo precoce voglia di normalità che si vede per strada, nei parchi, sui mezzi pubblici. Ancora non possiamo permettercela. E quindi da Italiani d'Inghilterra ci avviamo ad un terzo lockdown autoimposto per motivi di sicurezza. Si aggiunge poi la preoccupazione per l'occupazione e per i soldi. Sono migliaia i nostri connazionali rientrati in Italia in questi mesi perché non c'era lavoro e l'alloggio era troppo caro. Migliaia che hanno ritrovato rifugio ed aiuto nella famiglia o comunque nei paesi d'origine. Gli altri sono rimasti tenendo duro. I meno attrezzati, economicamente e psicologicamente, sono finiti a dormire per strada, anche e soprattutto a Londra. Chi non ha un contratto o non ha potuto dimostrare il reddito degli ultimi tre anni non ha ricevuto nemmeno un sussidio.

Una situazione drammatica che accoppiata alla Brexit rischia di far diventare esplosiva. Anche il terzo round di negoziati (a distanza) tra Bruxelles e Londra si è concluso con posizioni molto lontane. Nessuno scommette ormai sulla possibilità di un accordo sui rapporti futuri. Al 31 dicembre si rischia un nuovo "cliff edge", una vera hard Brexit, una uscita "no deal" con il ritorno ai dazi e ai controlli doganali. Perché se c'è una cosa chiara è che il governo britannico non chiederà una proroga del periodo di transizione. Troppo allettante infatti la possibilità di addossare al coronavirus tutti gli scossoni e i danni che una uscita senza accordo infliggerebbe all'economia britannica. La "bumpy road" tante volte prospettata da Boris Johnson e dai suoi predecessori potrebbe così finire nel calderone della crisi da Covid, quando all'enorme impegno di finanza pubblica si aggiungerà il calo di interscambio commerciale con il mercato unico. Per non parlare delle spinte centrifughe tra le quattro nazioni del Regno, avviate dalla Brexit e ora accentuate dai dissensi sulle misure antivirali.

Non resta che incrociare le dita e sperare che le cose vadano in modo da farci tornare la gioia di vivere in questo nostro Paese d'elezione. A vedere il bicchiere mezzo pieno si può sperare almeno in un accordo-quadro con l'Unione europea, che eviti una uscita al buio, alla mezzanotte del 31 dicembre. Si può sperare che la capacità di reazione mostrata con la costruzione a tempo di record di migliaia di posti letto in ospedali d'emergenza e l'aumento della disponibilità di test e di esami sanitari siano il primo passo per mettere sotto controllo il virus, come avvenuto in altri Paesi. Che la straordinaria resistenza del Servizio sanitario e del suo personale faccia riconoscere il ruolo degli immigrati nel tenere dritta la spina dorsale del Paese e rafforzare solidarietà e spirito di coesione civile. Che la grande flessibilità del sistema economico, produttivo e finanziario britannico consenta di uscire prima di altri dalla crisi.

Una cosa è certa: il mix di Covid e Brexit cambierà per sempre il Regno Unito che abbiamo conosciuto finora. Siamo già pienamente in una fase di "distruzione creativa", come teorizzato dall'economista Joseph Schumpeter. Allora era la seconda guerra mondiale, adesso sono queste due tempeste che stanno sconvolgendo l'Inghilterra. Ci saranno vincitori e vinti, ma questo Paese non sarà più come prima. Dipenderà anche da noi immigrati il volto che prenderà questa rivoluzione.

Marco Varvello



40 Shaftesbury Avenue, Piccadilly, London W1D 7ER

Tel: 020 7734 3404

b-londonpiccadilly@fratellilabufala.com

www.fratellilabufala.com



Partire è un poco morire?

Una guida per un espatrio felice

Partire per un altro Paese, se da un lato significa cambiare vita e respirare a pieni polmoni nuove possibilità, dall'altro vuol dire perdere i punti di riferimento e affrontare molte sfide personali.

"Trasferirsi all'estero, superare le difficoltà e vivere la vita che vogliamo" è il titolo di un libro scritto da Giulia Salerno, psicologa degli italiani expat che vive da anni in Inghilterra.

Il testo è una guida psicologica che accompagna il lettore tra le diverse sfide del trasferimento: il distacco e la lontananza dalla famiglia, la costruzione di una cerchia di amicizie, l'adattamento alla cultura, la ricerca di un nuovo senso di appartenenza, le difficoltà rispetto al lavoro e alla lingua.

Il libro affronta anche diverse riflessioni sul concetto di casa, i dubbi sulle scelte del trasferimento e gli ostacoli nel vivere una vita soddisfacente in un altro Paese.

Lo scopo dell'autrice è quello di aiutare i lettori a capire meglio cosa sta vivendo, a orientarsi con più fiducia nelle difficoltà, e a iniziare ad affrontare i problemi con degli esercizi pratici.

Sono tanti i pesi che l'espatriato può portarsi dietro e che gli impediscono di vivere sereno nel suo nuovo Paese; la missione della psicologa è infatti di aiutare chi vive all'estero a sentirsi libero, sicuro e soddisfatto delle proprie scelte, perché vale la pena non solo di sopravvivere, ma di vivere pienamente una vita che sentiamo davvero nostra.

Contatti dell'autore: www.giuliasalerno.com - @giuliasalernopsicologa

To stay in London despite the Brexit?

The dilemma of Alina in "Città Irreale"

Cristina Marconi is a cheerful and dynamic freelance journalist and writer who recently gave a talk to the Italian Society of King's College London university where she introduced her new book *Città Irreale*.

Since 2007 she worked many years from Brussels as a freelance journalist for the Italian Newspapers *Il Messaggero* and *Il Mattino*. Her main works focus on political affairs and finance under both a national and European perspective. During the talk, Cristina Marconi explained to the public the shift in her way of presenting the news under a national and European point of views. When she was living in Brussels, her pieces of writing had a significant European focus, given the fact that she was living in the earth of Europe, but when she moved to London her political approach when writing changed. The reason for this change was mainly due to Brexit. She had to inform her audience regarding the political situation of the country. Instead of writing the articles from a European perspective, she had to write the materials from a Brexit perspective.

This political issue signed the beginning of her career as a novelist. She remained immensely impacted by this ongoing political issue that she wanted to write a book about it. However, she stated that she did not want to write a schematic and descriptive book which only focused on the political side of Brexit. Instead, she wanted to write a novel from the perspective of an Italian girl moving to London and living in this period of political tension and uncertainty.

Therefore, Cristina Marconi needed to tell this story from an Italian and European migrant perspective. Through the main character Alina, she was able to unite an entire Italian community through the description of shared feelings among the Italians. Throughout the narration the author highlighted the beauty of the unknown when moving to a new country, representing shared feelings of native country nostalgia, and depicting the city environment of London as eclectic and



that always changes, it doesn't remain untouched in time as Italy does.

Therefore the main character Alina is a symbolic representation of the Italian leaving abroad and its experience in a new city with a new culture and a completely different lifestyle. This character at the begging of the novel is the typical Italian girl in her twenties that has lived her whole life in Rome. She appears naive and has a monotonous lifestyle. However, she subverts these stereotypes by moving to London and demonstrating her need to escape this bubble, which is Rome, and enter a new reality where finally she undertakes a journey towards her adulthood. Cristina defined Alina as her Frankenstein, she does not only represent the female readers, but she as well addresses to a male public as the writer describes her personality as a union of shared features of all Italians leaving in the United Kingdom.

The main question which was raised by the end of the talk, thinking towards the future, was "will Alina leave London or will she stay?", given that now Brexit is not represented anymore, metaphorically speaking, under a question mark but it is now a reality.

I encourage the readers of this article to read this book, maybe ask themselves the question above while reading it and understand how, during times of changes and uncertainties, we can still live and experience our lives fully as Alina does.

Maria Vittoria Iaquineta
King's College Italian Society Event Officer

ECCO "LA NOSTRA LONDRA"

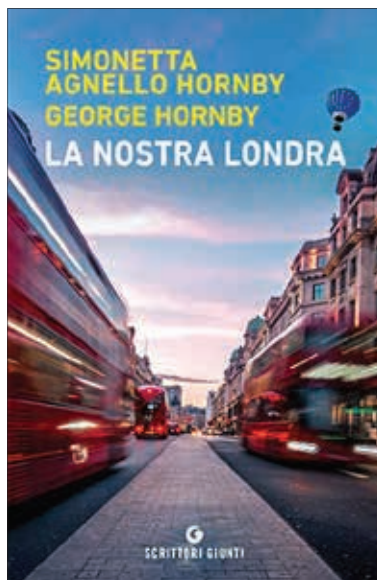
UN LIBRO DI SIMONETTA AGNELLO HORNBY E FIGLIO

"In una città nuova, mi lascio andare ai sensi e al caso. Senza pensare a niente, cammino, mi guardo intorno, mi unisco a una piccola folla curiosa, prendo i mezzi pubblici, compro il cibo di strada e mangio nei posti meno frequentati. Faccio una sosta, seduta su una panchina in un parco, bevendo una bibita in un caffè o appoggiata alla facciata di un edificio, come una mosca su un muro: e da lì osservo, odor, ascolto. Se sono fortunata piano piano l'anima del luogo mi si rivela."

L'italiana Simonetta Agnello Hornby arriva a Londra nel 1972 per una vacanza studio, da quel giorno ne passeranno tanti altri, e ancora oggi, a distanza di più di quaranta anni è una cittadina londinese. Dopo il successo di *"La mia Londra"* (Giunti, 2014), torna a parlarci della capitale londinese, questa volta con l'aiuto del figlio George Hornby, rinnovando il suo classico di luoghi nuovi e curiosità.

Così come il libro del 2014, anche questo è un libro speciale: non è un romanzo, non è una guida turistica, non è un saggio e nemmeno un'autobiografia, piuttosto un mix tra questi.

La scrittrice ha la capacità di trasformarti nel protagonista stesso e di donarti la possibilità di vederti camminare per le strade londinesi: nella prima parte dell'opera ripercorre alcuni capitoli del precedente libro, permettendo al lettore di passeggiare da Westminster Bridge al Tower Bridge, passando per Mayfair per uno shopping da vero inglese e facendo la spesa nel mercato di Brick Lane, aggiungendo alcuni



particolari dell'amata città scoperti durante gli anni. "Le capitali e le grandi città si conoscono meglio attraverso il piccolo anziché il grande, che spesso è pensato per fare bella figura e non rappresenta realmente né l'animo del luogo, né quello degli abitanti". Non mancano i riferimenti alla politica, all'economia, all'immigrazione e alla cucina inglese. La Agnello Hornby aggiunge perfino un'appendice di quelli che considera i migliori ristoranti (con tanto di indirizzo e numero di telefono!).

Nella seconda parte, dal titolo "Minestrone londinese", composta da 10 capitoli, si aggiungono i pensieri del figlio, che riporta un mix di informazioni circa la storia inglese, curiosità sullo stereotipo dell'english man e delle sue

abitudini tipiche, come l'High Tea, e consigli sui migliori pub, con un'attenta riflessione sulle eventuali barriere architettoniche di quest'ultimi. Approfonditi e particolari i capitoli su Covent Garden, Westminster e Little Italy, descritti con gli occhi di chi vive all'interno ma sa guardare dall'esterno.

Il filo conduttore del libro è l'amore per Londra, l'elogio ad una città che sa accoglierti e sa farsi amare, nonostante i difetti, sempre in fermento e pronta a cambiare. Mamma e figlio ci regalano pillole della loro vita attraverso la continua scoperta della città britannica. Tutto ciò non dal punto di vista turistico, ma di quello di chi vive la città a tempo pieno, mantenendo le proprie radici, e colorandolo con i propri gusti personali.

Fra il racconto di un aneddoto familiare ed uno lavorativo si racconta del cambiamento culturale, storico e sociale che il Paese ha vissuto, arricchito dalle citazioni di Samuel Johnson, il padre dell'illuminismo inglese, autore del primo vocabolario della lingua anglosassone e definito dalla stessa Agnello Hornby come suo mentore culturale.

Se anche voi amate Londra, se sperate di andarci presto, se vi manca, se, ancor meglio, ci vivete da immigrati, non perdetevi la lettura di questo libro: ci ritroverete tanto di voi, condividerete tanti piccoli particolari, e ne apprenderete di nuovi e, così come lei, non potrete fare a meno di dire "ero contenta di essere a Londra".

Ilenia Valleriani

The children and the "invisible virus"

A tale by Franz Pagot

Sir Franz Pagot wrote and published, with the help of Cinzia De Martino as editor, a book very timely: a tale for children where one of the protagonists is "the invisible virus"

"The Knight, the Princess and the Invisible Virus" is a beautifully illustrated book that guides children gently through the many big questions such as 'How do we fight it?', 'Why do I have to stay inside?', 'Will my pet get sick?' and 'Why can't I see my grandparents?'

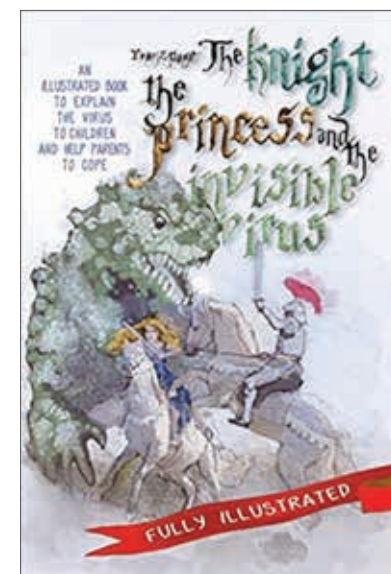
The answers are simple, truthful and clear in order to help adults explain to children what happens when the virus arrives.

Written like a dialogue between two friends who live next door, it is entertaining and informative with a simple but exciting narrative, accompanied by illustrations of knights in shining armour, castles, kings and queens, and a warrior princess who knows it all.

Suitable for children aged 4+, this is an ideal book for parents and carers to read with their children, as well as teachers, therapists and counsellors working with young children.

You can buy it on Amazon for £5.07, with free delivery. All proceeds will go to charity.

Franz Pagot is a director of photography, 3D cinematographer and



underwater cameraman on feature films and TV work. Cinzia de Martino a Blogger, Community Manager & Web Developer

La Redazione



ORAZIO CAR SERVICE



PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

- AIRPORT TRANSFERS
- BUSINESS TRIPS
- TOURS

- CARS
- MINI BUSES
- COACHES AVAILABLE
- VIP SERVICE AVAILABLE

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:
M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk
www.oraziocarservice.co.uk



2 VENETI

Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 0789 - www.2veneti.com



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

T: +44 (0)20 8443 7310
M: +44 (0)7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: alfano.gaetano

Roccamora UK
Unit 1, Trade City
13 Crown Road
Enfield EN1 1TH

Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 123 Gloucester Rd, London SW7 4TE - www.italianbookshop.co.uk



I cerchi nell'acqua, Alessandro Robecchi - Sellerio Editore

Ghezzi e Carella, i due poliziotti che i lettori di Alessandro Robecchi hanno già incontrato, seguono due casi che hanno poco a che fare con i normali ordini del giorno di un commissariato di PS. Ghezzi cerca un certo Salina, esperto scassinatore, che è sparito lasciando un sinistro messaggio alla sua donna. Glielo ha chiesto come favore personale lei, già habituée di quella che si chiamava una volta Buoncostume. L'irruente Carella, ufficialmente in ferie, è stato visto spendere e spandere in locali non troppo perbene, e girare con una Maserati fiammante. Il vice-questore Gregori vuole vederli chiari e incarica proprio Ghezzi di indagare sul collega. Anche Carella ha un fatto personale di cui occuparsi, un dolore da lenire, come una febbre, ed è sulle tracce di un criminale appena uscito di galera. Il tutto mentre il capo Gregori e la Procura si dannano l'anima per un misterioso omicidio: quello di un artigiano, antiquario rinomatissimo. In un moltiplicarsi di domande, dubbi, colpi di scena, Ghezzi e Carella battono palmo a palmo una Milano sotterranea, feroce e sorprendente. Temperamenti opposti ed età diverse, l'uno morso da inaspettate nostalgie, l'altro deciso e spregiudicato, li avvicina la forte sensibilità per il dolore degli altri, sanno che ogni ingiustizia ha conseguenze che arrivano lontano, come cerchi nell'acqua. Ne "I cerchi nell'acqua" il protagonista dei romanzi di Alessandro Robecchi, Carlo Monterossi, autore di televisione spazzatura e investigatore per caso, lascia la scena a Ghezzi e Carella, incredulo e disarmato davanti al racconto impietoso di un mondo così lontano dal suo. La scrittura stringata e scattante di Robecchi muove storie e personaggi dentro atmosfere dai riflessi freddi e metallici, in un poliziesco pieno di azione e malinconicamente morale, degno della migliore tradizione del noir americano.



Il Colibri, Sandro Veronesi - La Nave di Teseo

Marco Carrera è il colibrì. La sua è una vita di continue sospensioni ma anche di coincidenze fatali, di perdite atroci e amori assoluti. Non precipita mai fino in fondo: il suo è un movimento incessante per rimanere fermo, saldo, e quando questo non è possibile, per trovare il punto d'arresto della caduta - perché sopravvivere non significhi vivere di meno. Intorno a lui, Veronesi costruisce un mondo intero, in un tempo liquido che si estende dai primi anni settanta fino a un cupo futuro prossimo, quando all'improvviso splenderà il frutto della resilienza di Marco Carrera: è una bambina, si chiama Mirajin, e sarà l'uomo nuovo.



A Londra con Sherlock Holmes, Enrico Franceschini - Perrone Editore

Sherlock Holmes, l'uomo che non ha mai vissuto e che mai morirà, e Londra, "quel grande pozzo nero dal quale tutti i perdigiorno e gli sfaccendati dell'Impero vengono irresistibilmente inghiottiti". Enrico Franceschini disegna un itinerario alla scoperta della metropoli seguendo le tracce del padre di tutti i detective, dal 221B di Baker Street per arrivare al Langham Hotel, dove Conan Doyle incontrò Oscar Wilde ed ebbe la prima idea per Uno Studio in rosso, al St. Bartholomew's Hospital, il più antico ospedale di Londra, nel cui laboratorio Holmes incontra il dottor Watson. Quella Londra, tentacolare e multiforme, più di un secolo dopo continua ad ammaliarci, a inghiottirci, nulla è cambiato. Attraversarla significa dilatarne la percezione, moltiplicarne le identità. Comprenderla rivela l'innesto delle storie nella Storia.

PER LETTORI PIÙ GIOVANI



Ombre che camminano, Marco Ponti - Salani Editore

Frederic ha undici anni e tanti problemi. La sua famiglia ha appena deciso di trasferirsi da Los Angeles a Torino, i suoi genitori sono in crisi e sembrano non avere tempo per lui e nella nuova scuola la sua principale occupazione è cercare di sfuggire alle 'attenzioni' di un gruppo di bulli che lo hanno preso di mira. Anche la cupa villa in cui abita, con le sue torrette e i lunghi corridoi bui, non aiuta a migliorare la situazione. Unica nota positiva: due amici che si è fatto nella nuova scuola, Liz, dalla parlantina veloce e dagli affascinanti occhi viola e il piccolo Ben, che non parla, ma sa esserci al momento giusto. Tutto precipita la sera del suo compleanno. Invece della serata in famiglia che si sarebbe aspettato, i suoi hanno deciso di fare una grande festa con tanti invitati, e Frederic, tristissimo, scende in cantina per evitare il party. Qui lo aspetta un incontro incredibile: un misterioso ragazzo senza nome, se possibile ancora più spaesato e confuso di lui, con il quale Frederic sente un'immediata e sincera affinità. Ma chi è questo nuovo amico? E perché i suoi genitori non lo vedono? Insieme i due dovranno affrontare un'avventura fantasmagorica in una Torino magica e misteriosa e portare a termine una missione impossibile... E Frederic imparerà che l'amicizia e l'amore possono davvero tutto e che se accanto a te hai le persone giuste, nel tuo cuore non c'è spazio per la tristezza e la paura. Età di lettura: da 11 anni.



La congiura delle zie, Mattia Luisa - Giunti Editore

Ginevra, Lavinia e Lorenzo detto Lollo si ritrovano a passare un lungo periodo in compagnia delle loro tre zie, perché i genitori partono per un romantico viaggio di nozze. Le tre donne passano le vacanze in un paesello di campagna, dove andranno a stare anche i nipoti. Il paese si raggiunge solo tramite un treno un po' vecchiotto. E lento. Ma, a differenza di quanto pensano i tre nipoti, proprio il lungo e lento viaggio in treno si rivelerà il luogo e il tempo di un'avventura rocambolesca. Età di lettura: da 7 anni.



L'omino della pioggia, Gianni Rodari - Emme Edizioni

Io conosco l'omino della pioggia. È un omino leggero leggero, che abita sulle nuvole, salta da una nuvola all'altra senza sfondarne il pavimento soffice e vaporoso. Età di lettura: da 3 anni.



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel - Repatriation to Italy
Last Supper coffins - Memorials and memorial cards
020 7837 1775 (Irene Possetto)
29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL

Part of Dignity plc. A British Company



Al servizio della comunità italiana dal 1981

Richard's Catering Agency

SOFIA

Tel: 020 7430 1212 - Tel: 020 7439 4526
Tel: 0845 521 2900 - Mob: 07969 060 831
richardcatering@yahoo.co.uk - www.richardscatering.co.uk
1st Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP





Marco Fuso
marco@mfpconsultancy.co.uk

PIZZA "Penisola"

The dough itself is generally of a high Hydration 65-68% water on flour and require a flour with a 12.5% Protein content, however it is possible to use dough with lower hydration 59-60% of water.

Dough Recipe

6 dough ball of 280g each,
1 kg Type 00 or 0 Flour
650 g water
27 g fine sea salt
1 g instant Yeast or 2 fresh yeast

Dough making method

To start off, add 90% of the water and the yeast into the mixer, or (in a large bowl if you are kneading by hand) allowing the two to mix until the yeast is dissolved. Slowly add 50% of the flour in. Allow this to mix briefly. Continue to let the mixer incorporates the ingredients and gradually add the rest of the flour.

Once the dough starts to come together after about 6-7 minutes add in the salt and half of the remaining water, once salt has been incorporated add gradually the rest of the water.

Mixing time must be about 12-15 minutes (it depends of the mixer).

Finally ensure the dough has a good consistency and turn off the mixer.

Transfer the dough from the mixer to a plastic containers and allow to rest covered with cling film at room temperature (16/18 degrees) leave the dough between 12-18 hours, it won't double in size but it will be bigger, and the yeast will have done its magic.

Once the dough has rested, cut the dough into size as required.

The dough will be ready after 4-6 hour, but they will last even longer at room temperature.

If you want to keep some of dough for another day, refrigerate them as soon as they are balled up.

INGREDIENTS FOR 12" PIZZA

Serves 2

80g hand crushed San Marzano tomatoes
20g taggiasche olive oil
30g semi dried yellow tomatoes
30g grilled artichokes
100g fresh Burrata
EVO Oil
Fresh basil

Open your dough and focus on spreading the gases to the edge, this come with the Neapolitan Characteristic of the Cornicione.

Spread the San Marzano sauce with a table spoon and leave the edge clear, add the semi dried yellow tomatoes, the olives and artichokes,

Now you are ready for baking your pizza!

Afterwards add the Fresh Burrata, the basil leaves and EVO Oil.

COOKING

Professional Pizza Oven: Cook between 60-90 seconds at 430 C degrees.

Household Oven: If you are using a Grill Oven, place your pizza stone in and get it to Max.

The stone could get to 300 C degrees, Cook Between 3/4 minutes.

Afterwards add a drizzle of Monocultivar EVO Oil to enhance the smell and taste of these fantastic ingredients!

The long proving time will make your dough reach in aroma, Flavor and create a light and easy digestible base.

LIKE NEAPOLITAN SAYS - PE FA' E COSE BONE CE VO' TIEMP

NELL'ITALIA IN LOCKDOWN SI MANGIA PIÙ RISO

Riso alla riscossa sulle tavole degli italiani, con i consumi delle famiglie che hanno fatto registrare un balzo record del 47% nelle prime sei settimane segnate dall'emergenza coronavirus. Lo ha segnalato una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Iri dai quali si evidenzia peraltro che l'aumento della domanda del riso - il cereale più consumato nel pianeta - ha addirittura superato quello della pasta.

I grandi produttori del mondo stanno accumulando scorte strategiche con il Vietnam che - spiega Coldiretti - ha contingentato le esportazioni mentre l'India e il Bangladesh le hanno bloccate. In Thailandia i prezzi del riso sono saliti al valore massimo dal 2013.

L'Italia fortunatamente è il principale produttore di riso in Europa con le coltivazioni che si estendono su un'area di 220mila ettari con 4mila aziende agricole italiane che raccolgono 1,40 milioni di tonnellate di riso all'anno



pari a circa il 50% dell'intera produzione Ue, con una gamma varietale unica e fra le migliori del mondo.

A confermare la centralità della produzione di riso Made in Italy è - precisa Coldiretti - l'accelerazione che si è avuta, dopo i ritardi accumulati, nella firma del protocollo di intesa tra il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, rappresentato dall'ambasciatore italiano in Cina Luca

Ferrari, e l'Amministrazione generale delle Dogane della Repubblica popolare cinese, che consente l'esportazione in Cina di riso da risotto. Una decisione che - conclude Coldiretti - potrebbe significare una spinta alle esportazioni di riso italiano nel mondo che nel 2019 sono già risultate in aumento del 4% per un valore di quasi 550 milioni.

MAI COSÌ POPOLARE IL BANANA BREAD GRAZIE AL COVID 19...

La ricetta per la pizza? Per i pancakes o i brownies? Macché: dopo il 1 marzo gli americani chiusi in casa per la pandemia e con un debole per i fornelli sono andati su Google soprattutto per imparare come si fa al meglio il Banana Bread.

La sorprendente popolarità di questo dolce senza eccessive pretese, segnalata a fine aprile dal quotidiano finanziario "Wall Street Journal", sembra dovuta anche al fatto che in risposta al coronavirus molti americani hanno fatto incetta di banane e si sono buttati sul "Banana Bread" per evitare che marcissero.

La semplicità di preparazione e l'uso di pochi ingredienti base (banane mature da ridurre in puree, farina, uova, burro e bicarbonato di sodio) spiega

no ovviamente in buona parte il successo del Banana Bread presso un amplissimo pubblico di cuochi e cuoche improvvisate.

A giudizio della psicologa Julie Ohana, proprio le cotture al forno sono quelle che vanno per la maggiore in tempi di crisi e di incertezza: "danno conforto", riempiono un vuoto e aiutano a far fronte alla realtà non proprio rosea.

Non sembra nemmeno casuale che questo dolce "made in Usa" sia nato a ridosso della Grande Depressione del 1929 e la sua prima ricetta sia stata stampata nel 1933 dall'azienda alimentare Pillsbury.

Stando alla hit parade delle ricette più ricercate su Google dagli americani negli ultimi mesi il Banana Bread è



seguito nell'ordine da pancakes, pollo, pizza, brownies, crepes, polpettone, french toast, lasagna e cheesecake.

La Redazione

BITALIAN.

Be Italian Catering, a taste of real Italian flavours at your events.

info@beitaliancatering.com - www.beitaliancatering.com - T. +44 (0)20 35423604

SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP

Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051

e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com



800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.

Franchi Sements. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

MAXIMUM CAR CARE LTD

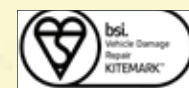
Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE

Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682

www.max-online.co.uk maxcarcare@btconnect.com



tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Fillet of cod with chickpeas, mussels and 'nduja

Serves 6
garlic 2 cloves
olive oil
mussels 1kg, cleaned
white wine 1 glass (70ml)
tomato passata 4 tablespoons
'nduja 200g

cooked chickpeas 500g, or good jarred or tinned ones, rinsed and drained
cod fillet 6 pieces (around 200g each)
fresh parsley a small handful
extra virgin olive oil a little, to finish

'Nduja from Calabria – soft, spicy, spreading salami made with local red chillies – is one of the latest Italian ingredients to jump almost overnight from something that was little known outside the region of production, to a fashionable ingredient on every menu. I have always found it a fascinating flavour and texture, which works brilliantly with chickpeas and seafood. If you are using jarred or tinned chickpeas, try to buy organic ones, or read the labels to check there are no unwanted ingredients such as thickeners.

1 Preheat the oven to 180°C/gas 4. 2 Finely chop one of the cloves of garlic. 3 Heat a little olive oil in a large pan, put in the garlic and sauté it briefly, making sure you don't let it burn. 4 Add the mussels and the white wine. 5 Cover with a lid and cook over a high heat until the mussels open. 6 Discard any that don't open. 7 Lift the mussels from the cooking liquid and keep to one side, then add the tomato passata to the pan. 8 Break up the 'nduja with your fingers and add to the pan with the chickpeas, then continue to cook until you have a sauce consistency. If you feel it isn't thickening enough, crush a few of the chickpeas and this will help.

9 Take half the mussels from their shells (keep the rest for garnish) and add to the pan, then transfer all the contents to an ovenproof dish. 10 Heat a little more olive oil in a large sauté pan. 11 Season the cod and pan-fry on the skin side only until golden. 12 Lift out and place on top of the mussel and 'nduja sauce. 13 Garnish with the reserved mussels in their shells, and put into the preheated oven for about 5 minutes, until the cod has cooked through. 14 Meanwhile, put the remaining clove of garlic on a chopping board and crush it into a paste with the back of a large knife. 15 Put the parsley leaves on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other. 16 Remove the dish from the oven, sprinkle with the parsley and garlic and and a little extra virgin olive oil and serve.



franchi®

Locksmith & Key Cutting Service
Architectural Ironmongery & Security Hardware
Professional & DIY Hand & Power Tool Sales
Screws, Fixings & General Building Products

Franchi plc
Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 6NE
T 020 7607 2200
F 020 7700 4050

also at
144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
T 020 7267 3138
F 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
T 020 7278 8628
F 020 7833 9049

Architectural Ironmongery
Specifications Division
Unit 8 Orpington Business Park
Faraday Way Orpington
Kent BR5 3AA
T 01689 387900
F 01689 387910

Email: info@franchi.co.uk

0800 176 176



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



SARDE RIPIENE STUFFED SARDINES

I probably shouldn't be saying this as a chef but for me sardines can smell and taste a bit strong so cooking them in this way, where a generous stuffing is the real hero, softens the flavour and transforms them.

The herbs and lemon zest add freshness and acidity and the gentle background of breadcrumbs and cheese contrasts with the oily fish. This is a classic version of a dish you'll find all over the South. The sardines are butterflied then wrapped around the filling – which varies according to the cook – before they're deep-fried. I've also tucked a basil leaf over and around my filling to help prevent any of it falling out. Sharing these as an antipasto always gets people talking, not only as Italians try and work out the cook's choice of ingredients, but because the mozzarella melts and stretches when you bite into them and there's guaranteed to be mess. Serve the sardines with something fresh and crunchy to cut through the richness, such as the fennel, puntarelle, orange and olive salad or the caramelised Tropea onion salad

SERVES 4

12 medium sardines, butterflied (ask your fishmonger to remove the backbones but keep them whole with their tails on)

80g pitted black olives

80g mozzarella

50g sun-dried tomatoes

20g pecorino cheese, grated

50g fresh breadcrumbs

1/2 tsp dried oregano

grated zest of 1 lemon, plus a little juice

12 large basil leaves

3 medium eggs

250g dried breadcrumbs

plain flour, to dust

sunflower oil, for deep-frying

PREPARATION

Wash the sardines. Place the olives, mozzarella and sun-



dried tomatoes on a chopping board and chop them all together. Transfer to a bowl and add the pecorino, fresh breadcrumbs, oregano, lemon zest and a few drops of lemon juice. Mix well to get a compact mixture. Spread some of the mixture down the middle of each sardine. Cover with a basil leaf then roll up the sides of each sardine around the basil leaf so that the leaf tucks the filling inside the fish.

In a bowl, whisk the eggs. Place the dried breac crumbs on a plate.

Dust the sardines with flour, then carefully dip them in the egg one by one and then in the breadcrumbs.

Heat enough oil for deep-frying in a large, deep saucepan or deep fat fryer to 165°C. Fry the sardines in batches for about 3 minutes, remove each batch with a slotted spoon, drain on kitchen paper then deep-fry again for 3 minutes. Drain on kitchen paper again and serve hot.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

Gattò di Patate



The "gattò di patate" is one of the great dishes of the Neapolitan (and Sicilian) cuisine. It is a salted pie of potatoes, popular now in all the Italian regions. Gatto in Italian means of course the cat but the word Gattò (with the accent on the o) comes from the French Gateau.

INGREDIENTS for 4 people

1,500 kg of potatoes

200 grams ham

250 grams of mozzarella

150 grams grated cheese

(or Parmesan)

3 egg

nutmeg q.b

breadcrumbs q.b

salt and pepper q.b

q.b oil and butter

PREPARATION

Boil the potatoes and mash in a large bowl.

Do not let them cool too much. When they are warm, add the butter and stir the mixture.

Cool thoroughly and then add the eggs, grated cheese, salt, pepper and a good sprinkling of nutmeg. Stir evenly. The dough must eventually be smooth.

Now take a baking dish and grease it with oil.

Pour the bread crumbs in it and sprinkle it on all surfaces of the pan (side walls included).

It's time to fix about half of the potatoes sieved (to which we added the butter and all the other various ingredients) on the bottom of the pan, trying to line walls too.

Now stuffed inside the gattò adding on the surface of the potatoes sieved, present in the pan, the ham slices and mozzarella cut into little pieces.

The toppings are covered with a second casting of potatoes sifted, being careful to seal the edges tightly.

Decorate the surface with some butter and then bake (preheated oven) for a 20in minutes (or until golden brown).

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

Residenza: 4 Grosvenor Square
London W1X 9LA
Uffici: 14, Three Kings Yard
London W1K 4EH
T: 020 73122200 - F: 020 73122230
ambasciata.londra.esteri.it
www.ambolondra.esteri.it

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511
segr_dif@difeitalia.co.uk

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759
ambasciata.dublino@esteri.it
consolare.ambdublino@esteri.it
www.ambodublino.esteri.it

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

"Harp House", 83/86, Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

*Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato*

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

32 Melville Street
Edinburgh EH3 7HA
T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631
F: +44 (0)131 2266260
consolato.edimburgo@esteri.it
www.consedimburgo.esteri.it

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno
Ufficio 69 - Union Street
Bedford MK40 2SE
T: 01234-356647
(Solo durante le ore di Ufficio)
Passaporti
(Solo su appuntamento)
69 Union Street, Bedford MK40 2SE
passports@honconsulofitalybedford.co.uk
Notarile

11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
2° venerdì di ogni mese
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00
(Solo su appuntamento)
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Tel: 0121 250 3565
(Solo durante le ore di Ufficio)
info@viceconsolato.co.uk
www.vicensolato.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO
8 London Road, Warmley BS30 5JF
Cell: 07817721965
andrealino1974@gmail.com
Martedì e Mercoledì 9.00 - 12.00
Sabato 9.00 - 12.00
(Solo su appuntamento)
Per l'invio di documenti tramite
posta si prega di spedire a:
137 Purlawent drive, Bath BA1 4BE

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

Sig. Antonino Contino
58 Kings Road, Canton
Cardiff CF11 9DD
Tel/fax: 029-20341757

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo Nicastro
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt
Herts EN8 9XB
Tel/Fax: 01992 - 620866

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591
italy@gibraltar.gi

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Serafina Venticinque
1A Douro Terrace, Le Mont Pinel
St Helier Jersey CI JE2 4RS
Cell: 07797-888273
svitalconsuljsy@gmail.com

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

Avv. Marco BOLDINI
Oriel Chambers -14, Water Street
Liverpool L2 8TD
Tel.: 0151 3051060
(Solo su appuntamento)
info@consolatoliverpool.com
<http://consolatoliverpool.com/>

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO

Cav. Giuseppe TERMINI
Suit 101, City View House, 5 Union St.
Manchester M12 4JD
Cell: 07467 277463
(Solo durante le ore di Ufficio)
Martedì, Mercoledì e Giovedì:
09.30- 15.30 *(Solo su appuntamento)*
info@consolatomanchester.com
www.consolatomanchester.com

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto Ferasin
7 Martindale Walk, Killingworth
Newcastle upon Tyne NE12 6QT
Cell: 07508 408047
robertoferasinnewcastle@outlook.com

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
info@consolatonottingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
T: 01733-560218 - F: 01733-893550
Cell: 07552 913229
carmel63@hotmail.co.uk

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford
Herts WD1 8DZ
Tel/Fax: 01923 819644
INAS: 020 7834 2157
lrappa@inasitalianwelfare.co.uk

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

Responsabile: Leandro FRANCHI
24 St. Enoch Square, G1 4DB
T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199
italianconsulateglasgow@gmail.com

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

Responsabile: Olimpio D'Agostino
42 Glenholm Drive, BT8 6LW
T: 02890 709415 - T: 02890 333719
leo@dagostino42.fsnet.co.uk
**AGENZIA CONSOLARE ONORARIA
D'ITALIA, GREENOCK**
Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb
4 Brougham Street, PA16 8AA
T: 01475 892131 - F: 01475 720713
elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Tel: Non deffinito
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk
**ITALIAN CULTURAL INSTITUTE
LONDON**

39, Belgrave Square
London SW1X 8NX
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618
icilondon@esteri.it
www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

82, Nicolson Street
Edinburgh EH8 9EW
T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777
iicedimburgo@esteri.it
www.iicedimburgo.esteri.it
EDUCATION DEPARTMENT LONDON
83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112
edu.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: +447544 976 601
enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org

COM.A.C.I.S.S.

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
comaciss@aol.com

CO.SC.AS.IT.

111, Piccadilly, Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194
info@italchamind.org
www.italchamind.org

ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly, Mayfair
London SW1J 0DR
T: 020 7292 3910
londra@ice.it - www.ice.it

ALITALIA

4th Floor, Falcon House,
115 -123 Staines Road,
Hounslow, Middlesex TW3 3LL
Reservations: 03335 665544
www.alitalia.com

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42

www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000

www.intesaspanpaolo

UNICREDIT GROUP

Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210
www.unicredtgrou.eu

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place
London SW1X &HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

1 Princes Street, London W1B 2AY
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567
italy@italiantouristboard.co.uk
www.enit.it

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

Associazioni Cristiane
Lavoratori Italiani
134, Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727
londra@patronato.acli.it

PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale
248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169
mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL

Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471
inca.cgil@btconnect.com

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
Second flor, Congress House
London WC1B 3LS
T: 020 8540 5555 - F: 020 8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

197, Durants Road, Enfield
Middlesex EN3 7DE
T: 020 8804 2307
PADRI PALOTTINI
St. Peter's Italian Church
Clerkenwell Road, London EC1R 5EN
Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN
T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

PADRI SCALABRINIANI

20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570

14 Oriental Rd, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD

68 Little Horton Lane

Bradford BD5 0HU.

T: 01274 721 612

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE
T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144
dpini@pinifranco.com
rfranco@pinifranco.com
www.pinifranco.com

BELLUZZO & PARTNERS LLP

38 Craven Street
London WC2N 5NG
www.belluzzo.net

T: 020-7004 2660 -F: 020-7004 2661
alessandro.belluzzo@belluzzo.net

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y 0HA
T: 020-7489 2014 - F: 020-7489 2001
alessandro@gaglione.it
www.gaglione.it

NOTAI

SLIG NOTARIES

Roberto Gaglione (Notary Public)
Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y HA - Tel: 020 7936 3555
info@signotaries.com

DOTTORI

MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)

D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322

LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000

STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803

LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

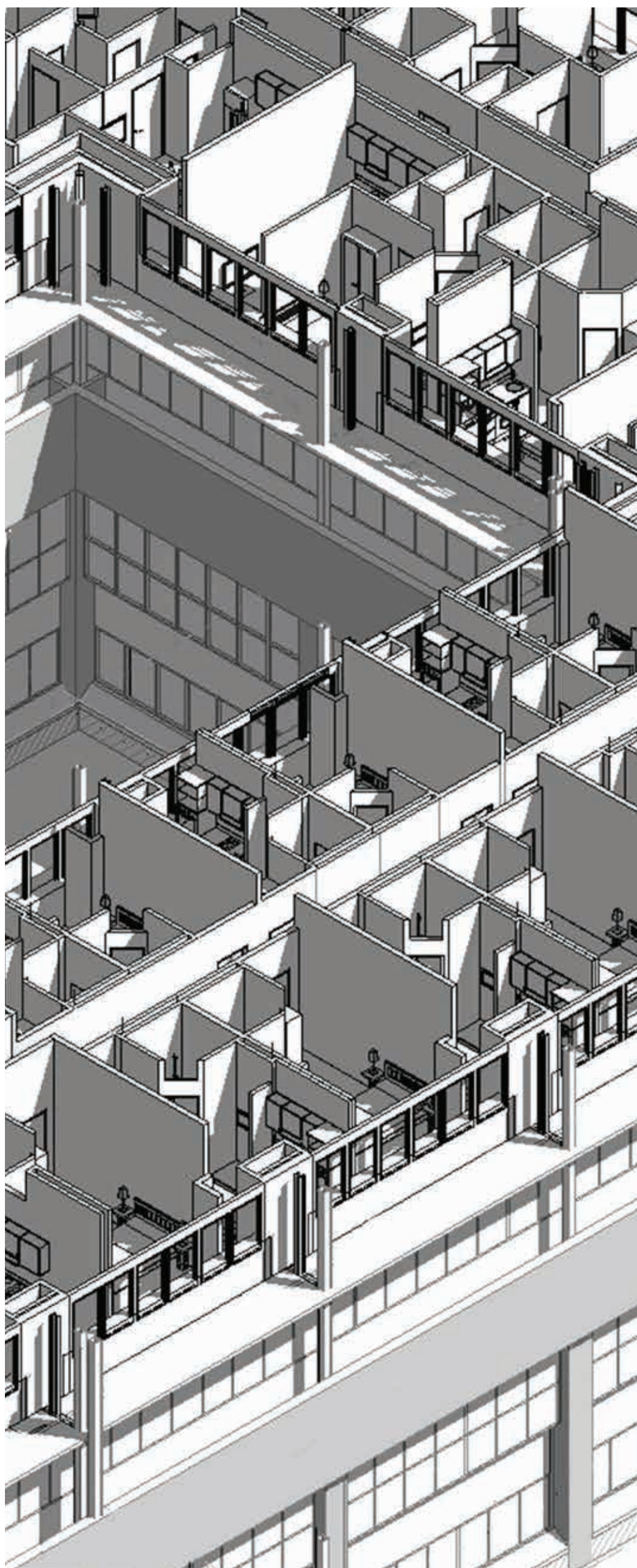
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



Il Direttore di SM La Notizia Londra compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel giornale siano attentamente vagliati ed elaborati con la massima cura. Tuttavia errori, inesattezze ed omissioni sono possibili. Si declina, pertanto, qualsiasi responsabilità per errori, inesattezze ed omissioni eventualmente presenti. A tal riguardo, si invitano gli utenti a richiedere eventuali rettifiche e/o integrazioni di quanto pubblicato. Le opinioni espresse dai singoli autori di articoli sono da ritenersi a titolo personale e possono non rispettare l'opinione del Direttore. Tutte le illustrazioni e il materiale editoriale sono soggetti a Copyright © e non possono essere usate, stampate, copiate, modificate in ogni modo, ripubblicate sul web senza il permesso scritto del proprietario dei Copyright ©.



EMD Group is a multidisciplinary construction company that integrates all kinds of support on **design and construction**. The company was founded in 2009 as a construction firm that works both in the design and building sector throughout England.

Finding innovative and creative ideas to deliver outstanding projects whilst working in collaboration with the clients is the right way, according to the company, to provide the best solution for their clients' needs.

EMD's key to success is due to EMD's attention to detail on every project, our clients do not have to worry about several different contractors, they deal solely with EMD. EMD caters in each sector from designer, demolition/strip-out, health & safety advising and Principal Contractor, Principal Designer, Interior design, all build trades (eg: decorators, dry liners, ironmongery), maintenance, heating, medical gas, mechanical, plumbing, ventilation and electrical.

Building a solid long-term relationship with clients through team spirit, the absence of barriers, honest communication and building trust with transparency is the mile stone of their work. This whole process begins and ends with the right approach to planning, scheduling, choosing the right team, managing various sub-contractors and taking pride in good results.

EMD works for both **private and public business**, putting expertise at clients' service so as to deliver exactly what they expect. In order to accomplish this, creativity and innovative thinking is applied on all projects.

On top of other services, EMD can provide services of design and planning. In particular, concept design, interior design, M&E design, SAP/EPC and construction planning and consultancy.

EMD underwent a great transformation during the last few years. Starting as M&E Contractor, the company is now a qualified, excellence-driven and cost effective Commercial and Residential **Main Contractor** with a very diverse portfolio, that has flourished by working on various projects. Going from shop and restaurant fit-outs to conversion and residential refurbishments. EMD is currently working at Park View in Bristol, the biggest Permitted **Development in the UK**.

2019 has started as a promising year so far, with new and challenging projects commencing in the next few months.

EMD Group | Unit 6 | Optima Park | Thames Road | Dartford | DA1 4QX
T: 0800 699988 | E: info@emd-group.co.uk | W: www.emd-group.co.uk



Key workers, we thank you.



Millions of you are helping
to keep our country moving
and we thank you for it.
We're key workers
supporting key workers.

SOUTHERN

WE'RE WITH YOU

